

2023.1.16—1.23
2023年第3、4期合刊，总第1222期
www.lifeweek.com.cn

年里美味——市井里的烟火与乡俗

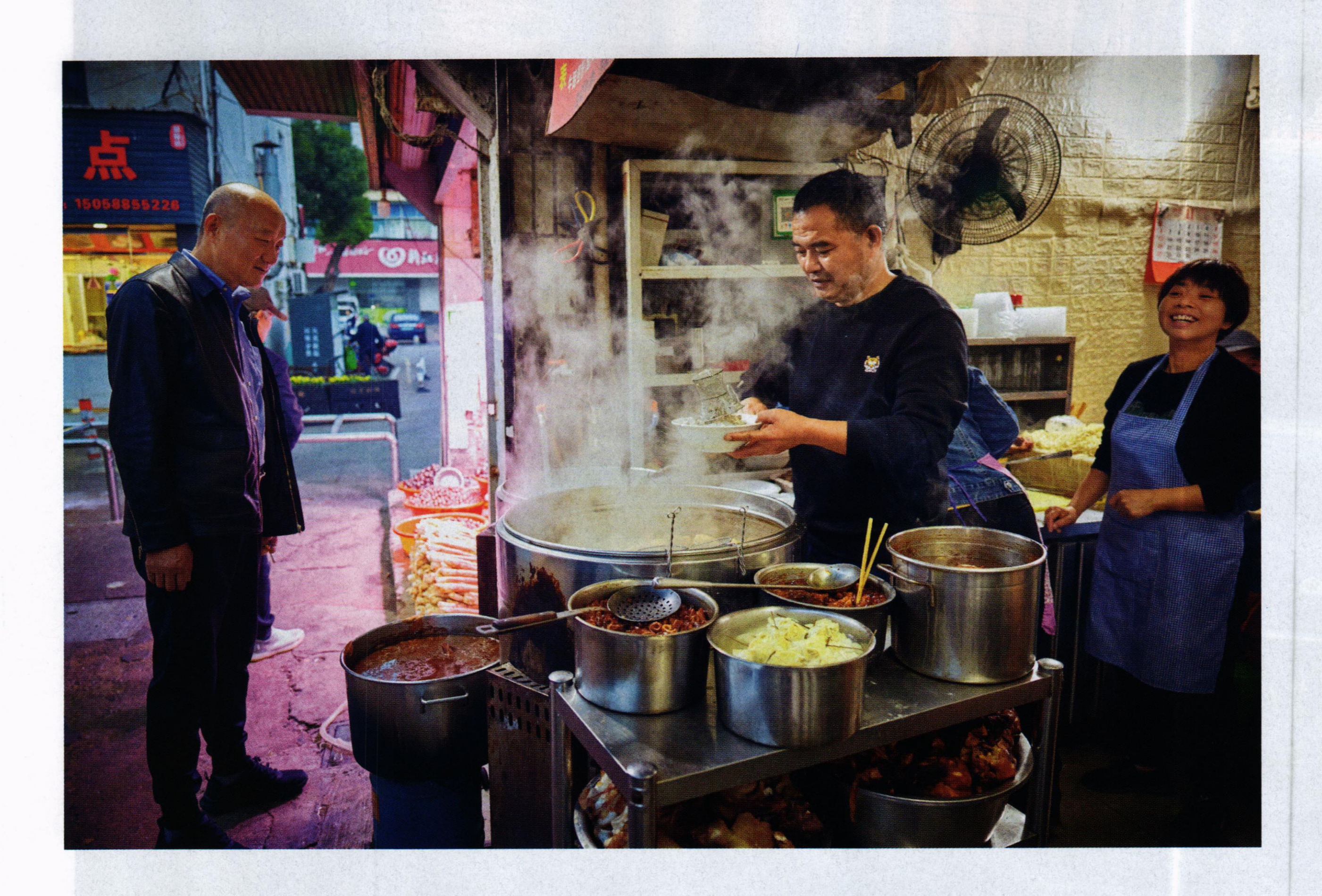
年里美味

市井里的烟火与乡俗

生活·读书·新知 三联书店编辑出版
国内统一刊号：ISSN1005-3603
CN11-3221/C
邮发代号：82-20 定价：¥30元
9 771005 360239 03




Maserati
Levante



24 封面故事

年里美味

市井里的烟火与乡俗





封面绘图：阿梗

2023年第3/4期，总第1222期，2023年1月16日~1月23日出版。



www.lifeweek.com.cn

主管 / 主办 Published by
主管：中国出版传媒股份有限公司　主办：生活·读书·新知三联书店有限公司　出版：三联生活传媒有限公司

业务拓展 Business Development
王东东 Wang Dongdong　刘琳瑶 Liu Linyao
刘畅 Liu Chang
线上发行业务 Online distribution business
王霄 Wang Xiao　李振宇 Li Zhenyu
王荻 Wang di　陆佳杰 Lu Jiajie
姚贺梅 Yao Hemei
线下发行业务 Offline distribution business
杨雪梅 Yang Xuemei　嵇晓萌 Ji Xiaomeng
李涛涛 Li Taotao

社址：北京市朝阳区霞光里 9 号 B 座
邮编：100125
商务推广合作电话：(010) 84681038
联系人：连华伟
E-mail：lianhuawei@lifeweek.com.cn
中读＋人文城市合作电话：(010) 84681395
联系人：蔡华
E-mail：caihua@lifeweek.com.cn
图书出版合作电话：(010) 84681019
联系人：赵翠
E-mail：xingdu@lifeweek.com.cn
采编中心热线电话：
(010) 84681030 84681029（传真）
E-mail：letter@lifeweek.com.cn
读者服务热线电话：
(010) 84050425/51
E-mail：dzfw@lifeweek.com.cn

印刷：北京利丰雅高长城印刷有限公司
电话：(010) 59011318
物流总代理：北京双禾物流有限公司
电话：(010) 61256299
广告许可证号：京东工商广字第 0063 号
期刊登记证号：ISSN 1005-3603 CN11-3221/C
邮发代号：82-20
定价 Price：￥15.00 $8.00 港币 20.00
本刊为中国国际航空股份有限公司、
中国南方航空公司、法国航空公司、
美国联合航空公司机上阅读刊物

如何购买《三联生活周刊》

读者朋友，购买本刊请登录官网商城
shop.lifeweek.com.cn
或到当地邮局办理，本刊代号 :82-20

也可直接向本刊读者服务部咨询
电话 :010-84050425 84050451

另外，本刊在下列城市经销商的联系电话：

上　海：上海鸿锦文化传播有限公司 18017668286
成　都：四川尚和文化发展有限公司（028）86667805
重　庆：重庆弘景文化传媒有限公司（023）86359776
南　京：南京星与火文化有限公司（025）83327129
杭　州：杭州华鸿图书有限公司（0571）88256120
广　州：南方都市报广州发行部（020）87376490
武　汉：武汉春秋书店（027）85493562
西　安：陕西五环文化传播有限公司（029）87427853
昆　明：昆明尚云图书报刊有限公司（0871）64122816
沈　阳：新中山文化传媒有限公司（024）23883566
哈尔滨：黑龙江视博图书经销有限公司（0451）88382909
青　岛：盛世飞龙图书有限公司（0532）83840608
济　南：山东前沿文化传播有限公司（0531）82055155
长　春：吉林九歌图书有限公司（0431）82752206
大　连：大连渤海书店（0411）84609410
南　昌：江西省邮政报刊零售公司（0791）88820509
太　原：山西森艺文化传媒有限公司（0351）7065397
贵　阳：贵阳尚和图书报刊有限公司（0851）5661974
兰　州：兰州大漠天马图书有限公司（0931）8521090
郑　州：河南大河书局有限公司（0371）67647337
天　津：天津市文馨图书销售有限公司（022）87080096
河　北：兵行天下图书发行有限公司（0311）83035788
新　疆：乌鲁木齐大漠骏马文化传媒有限公司 13999859711
内蒙古：呼和浩特融联书店（0471）6263358
深　圳：深圳市新宏博文化传播有限公司（0755）82055352
长　沙：湖南国闻书局书报刊配送有限公司（0731）82253036

本期广告目录



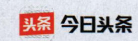
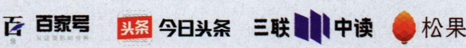
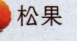

扫描二维码直接
下载中读客户端


新浪微博 @ 三联生活
周刊或扫描二维码


微信搜索 Lifeweek
或扫描二维码


扫描二维码下载
松果 APP

手机报订阅：移动用户发送短信 SLZK 到 10658000，包月 8 元，周一至周六每日一期。

网络支持     

新浪网官方微博：http://weibo.com/lifeweek　腾讯网官方 QQ:800033183



八角

草果和八角，都属于热带、亚热带的出产的调料，通常以干货形式面市。干货以外，云南产地市场也可以遇到鲜货出售，草果鲜果颜色深红，八角鲜果呈黄绿色。调料以外，草果的春发嫩芽可以单独成菜：切丝凉拌成开胃菜。草果林下种植，近年怒江州产量较大。八角主要产于文山州。



臭菜

也叫羽叶金合欢，学名印度藤儿茶，多刺攀援藤本植物，豆科儿茶属，亚洲、非洲地区广泛分布，食用部位是新发嫩芽叶尖。臭菜的气味比较浓烈，烹饪用量把握适当，常见的运用，有臭菜煎鸡蛋、臭菜天妇罗。有的地方，煮鱼的时候喜欢加一点臭菜，以对冲鱼腥味。



树番茄和滇南小苦瓜

云南南部常见酸味蔬果，通常火烤后去皮。加热以后，树番茄的香味才够浓郁。滇南小苦瓜，在东南亚国家很常见，同属于一个品种。小苦瓜整只炭烤后去瓤切块，蘸以卤腐、小米椒等热性蘸料调和，并添加香料，吃来既凉快又水灵，咬口还来得清脆。

牛干巴

在云南牛干巴大致有三大流派：中低海拔热带、亚热带流派，滇西北的高山牦牛干巴流派。这两类干巴，一般单块体量不大，腌制中使用的辅料种类较多，尤其是前者，甚至可以多达十几味。而最普及的黄牛干巴，遍布上述两个区域以外的云南大部分地区，原料通常采用整块肌肉，一头黄牛可以分解成十二对二十四块大块肌肉。腌制的时机，一般选择冬月、腊月间月亮较小的『月黑头』天，天气较冷昼夜温差较大，容易腌制成功；腌制辅料，仅用食盐反复揉搓肉块，然后入瓮腌制半个月左右，取出晾晒，直到干透。



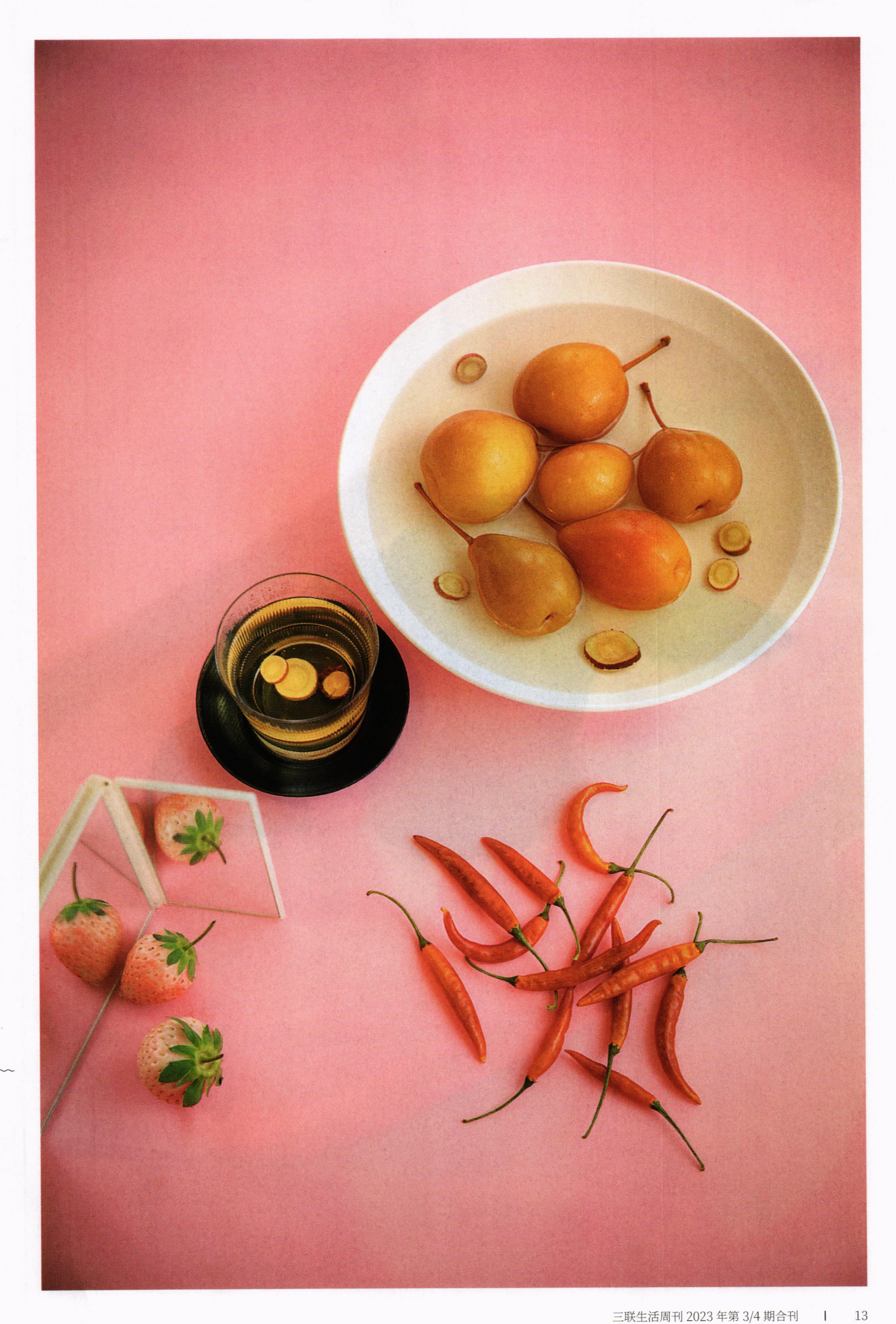


佛手、香橼和土瓜

佛手和香橼，是柑橘类水果的老祖宗，河谷地带多见。佛手和香橼，都可以用蜂蜜腌渍成蜜饯。香橼的果肉白色，并不分瓤，气味要抢过滋味，口感比较清淡，作为水果鲜吃的话，通常要配一点蜂蜜。土瓜是俗称，也有叫地瓜、凉薯的，豆科豆薯属植物的块根，原产热带美洲。土瓜可菜可水果，做菜常见炒肉片。当作水果去皮即可，甘甜水脆。

泡梨、那刀辣和粉玉草莓

苦涩的梨碍口，经由一双巧手，就可以变得适口丰富：盐和甘草加持浸泡发酵，不仅去掉了不友好的口感，照当地人的认知，还可以清咽润肺。那刀辣是红河州石屏县牛街乡那刀村的特产，小米辣的地方变种，含油率较高，香味与辣度结合得比较圆满。冬春季是云南草莓的主要出产时段，白天太阳晚间霜，昼夜温差较大，刺激植物应急机制，利于糖分和风味物质的积累。





黑松露

黑松露产地不同，在云南起码有不下20个具体品种，但都属于印度块菌的变种。西风东渐，以黑松露作为高级食材，也就是近十多年的事情，之前最多作为泡酒料被运用。黑松露一般每年11月后成熟采集，通常高海拔地带先于低海拔成熟。

小雀瓜也叫小金瓜，这两个俗称都源自其独特的外形。小雀瓜豆科植物，学名豆薯，原产南美，近年云南多有种植，属于特色蔬菜。小雀瓜一分为二，去籽后可做汤可炒，气息清秀，口感绵密。

小雀瓜



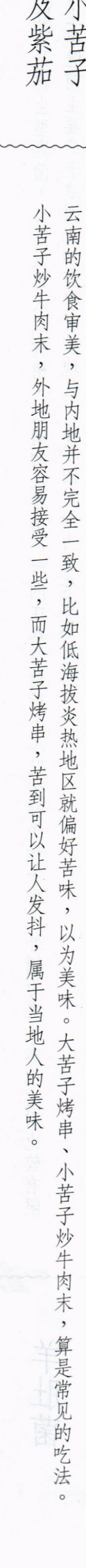
金耳

野生金耳非常难寻踪迹，笔者有年去哈巴雪山拍摄图片，苦苦找了三天，当地向导才终于找到不大的一朵。好在金耳属于腐生型，可以人工培养，方法是将菌种接种在麻栎树皮下，并提供合适的环境温度。近年改由营养包种植。



羊肚菌

羊肚菌是腐生型真菌，目前大量人工种植，云南的主要出产时间在春节前后。羊肚菌鲜货和干货，外销为主，本地运用比较有限。野生羊肚菌主要产于滇西北如香格里拉地区，每年四月份为主要采集时段。



大苦子和小苦子以及紫茄

云南的饮食审美，与内地并不完全一致，比如低海拔炎热地区就偏好苦味，以为美味。大苦子烤串、小苦子炒牛肉末，算是常见的吃法。小苦子炒牛肉末，外地朋友容易接受一些，而大苦子烤串，苦到可以让人发抖，属于当地人的美味。



樱桃椒

樱桃椒俗称樱桃辣，早先多作为观赏盆栽，近些年产量较大，通常用酱油泡制成泡菜。因为颜色鲜艳丰富，还比较适合搭配其他食材提色。樱桃辣椒肉质比较厚实，泡制后口感脆爽，略有甜味，辣度也不算太高。



海菜花

滇池水质好的时候，水面也随处可见海菜花，白色的小花随云团移动阳光来去而开合，这种景象，目前泸沽湖、洱海的高原湖泊还可以一睹。海菜花的生长，对水质要求较高，现在市场上售卖的海菜花，都是人工种植的。大理一带非常喜爱食用海菜花，海菜花芋头汤、素炒蔬菜花，大小餐馆几乎家家都有。昆明喜欢用海菜花与炒米碎配合，腌制海菜花鲊。



建水草芽

草芽是香蒲水下泥中的匍匐嫩茎，因为草芽视觉效果有些像微缩的象牙，也叫象牙菜。草芽人工栽培，一年四季都可以采集，采集时间一般在午后，草芽经过一上午的快速生长，非常水嫩。速生的痛点，就是纤维容易老化，草芽出水，几乎沾不得空气，要马上转存于水中，并在尽量短的时间内，抵达厨房和餐桌——这也就是吃草芽必须到建水的真正原因。

油炸青豆米裹包芯汤圆

这道油炸青豆米裹包芯汤圆，先借鉴百越系民族食物染色光荣传统，再致敬『青蛙背石板』的烹饪手法，命名为『青蛙披蓑衣滚汤圆』，应该也还合适。青蚕豆米入菜，昆明坊间雅称『青蛙』。早先昆明坝子稻米与蚕豆轮作，蚕豆的根瘤可以固氮肥地，冬春一季『小春』就是指蚕豆，其产量大价格低。



（摄影师：蔡小川；文字、食材准备、场地道具提供：敢于胡乱）

绘画：范薇

阅读之美

喧嚣时代 给灵魂一个栖息之地

在这里，有杂志有书籍
还有各种美好的趣味

天猫旗舰店

微信书店



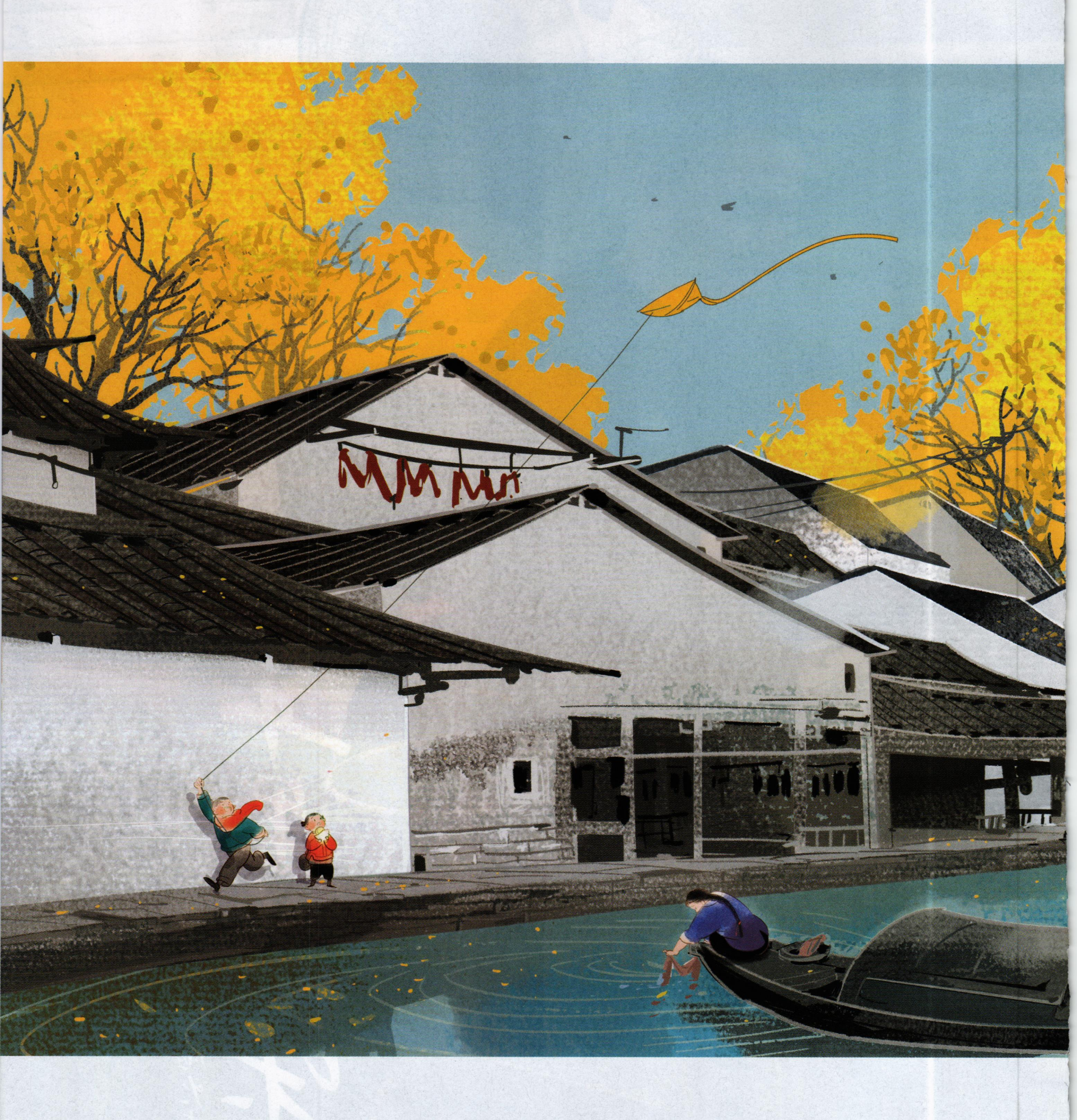
宁波的邱隘菜市场，开了二十多年的无名牛肉面馆，
是当地人很爱光顾的早餐店



年里美味

市井里的烟火与乡俗

（黄宇 摄）





（插图：阿梗）



浙江

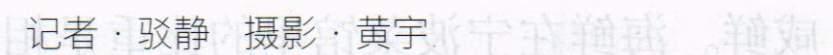
宁波与绍兴

鱼米之乡的冬季风味



大芬（左）在宁波最大的海鲜市场挑选食材





记者：驳静　摄影：黄宇

凌晨4点半，我们跟大芬在张斌桥菜市场碰头。这是宁波市里最大的海鲜零售市场，位于鄞州区，大芬今天要在这里采购一番，因为晚上有几个订桌，一桌需要25个菜，其中三分之一是海鲜。疫情前，她每天早上都要来一趟，现在频率降低一些，不过一周也要过来三五趟。大芬从小跟着她老爸逛海鲜市场，所有摊主都知道，她是茶亭饭店的老板。从她父母手上算起，这家饭馆已经开了42年，即便是疫情期间，他们家也算是采购较多的。上一次到这里，大芬一口气买了七条野生黄鱼，都有七八两重，这个时节里这样采买，可算是大手笔，这起码说明，茶亭饭店的生意还算稳得住。客人都知道，要吃野生黄鱼一类海鲜，去茶亭比高档酒楼要实惠，也很靠得住，大芬熟知最好的黄鱼在哪家、哪家的小海鲜都是舟山过来的小船货。

在海鲜市场，外行人很难看出门道，我在宁波这些天，也跟厨师们习得了一些海鲜知识，就在市场里一边闲逛一边自我考校。比如带鱼，看带鱼要看眼睛，“小眼油带”是宁波人最喜欢的品种，因为这意味着这是宁波象山本港货，而眼睛越突出，说明它越新鲜。再如，野生黄鱼尾巴不会并在一起，而是会有鲜明的裂叉。如果你在菜摊上看到它们呈金黄色，大概率说明它们是夜间捕捞，或许还未见过当天的太阳，同一条鱼，据说晚上钓起来的要比白天贵一倍，因为黄鱼遇见太阳后，身上的黄色会变黯淡！

还有一种叫虾潺的鱼也很好认，短小，发白，头尖尖的，做成菜也容易分辨，肉软，易化，难怪还有个别名是“豆腐鱼”。这个鱼可红烧可做汤，我两种都尝试过，说老实话不大喜欢。似乎但凡不考验牙齿的食物，都对我没有吸引力。或许正是因为像我这样人的存在，宁波人还会将它做成龙头烤，也挺有意思，先是晒制成鱼鲞，因为此鱼原本水分就多，所以码盐时量用得足，咸得很，于是又将其油炸，炸得酥脆时顺势撒一把糖，成了一个非常重口味的下饭菜，宁波人管这样的咸菜叫“压饭榔头”。

甬菜厨师会将宁波风味的特点总结为两个字：

茶亭饭店厨房内，主厨李红辉（右二）同时也是大芬的妹夫

咸鲜。海鲜在宁波菜馆里的比重是相当大的，在宁波，点菜不看图，不看手机，看的都是实物。茶亭饭店更是将明档单独挪进房间，姑且称之为点餐室，空调24小时运转，常年维持在10度左右。整个房间最醒目的，逃不过黄鱼和带鱼，躺在冰面，煞是好看，这也是这个季节的东海任君撷取的两种食材。整治海鲜，宁波人喜欢清蒸和红蒸，尽力发挥海鲜的本味。而“咸”这个字，主要的着落点有两味，一味是雪里蕻这样的腌制蔬菜，一味则是鱼鲞——晒制的鱼干，都是保存食物的方法。

宁波靠海，海鲜除了吃得新鲜之外，另一大篇章即是码盐晒干制成鱼鲞，而即便是新鲜梭子蟹，响当当的吃法也是“红膏炝蟹”，用盐直接腌那张牙舞爪的蟹，因此，炝蟹也是相当咸的，空口吃几无可能，压饭，过粥，半只蟹足矣。都是炝蟹，到绍兴反而会淡很多，可以直接下酒了。不过绍兴菜也是很咸的，这里素来盛产酱油，本地人非本地产的“母子酱油”不吃，也因此颇有酱货，酱鸭、酱鱼、腊肉腊鸭，都是平民美食。

从宁波往西北，也就是内陆方向走，会首先经过余姚，行政规划上，余姚已经属于绍兴市。但风味偏好上，恰好是宁波与绍兴两地的过渡地带，这一点能从余姚的菜市场上寻得端倪。到余姚，海鲜仍然受欢迎，但比较明显的趋势是，鸡鸭这样的禽类也多了起来，这是宁波菜市场相对少一些的食材。一旦真正进入绍兴，菜市场上的酱鸭酱肉蔚为大观，腊肉风腿也不少见，水产摊位上也有了河鱼河虾的身影。与宁波的差别真正显现出来。

从宁波，到绍兴，最后我回到了杭州，到我姐姐家里吃一顿饭。姐姐是绍兴上虞人，姐夫则是余杭人，恰好双方都有家长在。晚餐，上虞和余杭的家长分别施展手艺，余杭阿姨蒸了一盘冬瓜，以虾米点缀，没有酱油，连盐都放得极少，淡极了，而上虞叔叔做了一条红烧鲫鱼，鱼是大老远从上虞带过来的，用酱油增味、火腿片提鲜，味很足。席间阿姨跟我说：“你叔叔做饭向来是这样的，我们从来不做这么咸的。”小家庭餐桌上，宁、绍、杭之间的区别，就像此地的方言一样，一镇一村都有差别。

到了绍兴，首先迎接我们的是“霉臭”，霉千张、臭豆腐、臭苋菜梗，这几样东西宁波人也是爱吃的，不过吃法偏好上略有不同。比如宁波人更喜欢直接蒸吃苋菜梗，但绍兴人会有更多烹调手法，比如臭豆腐炒毛豆、苋菜梗蒸南瓜，大约因为经常吃，便花更多心思在风味变化上。像霉苋菜梗，任谁说，可能都是这世上最臭的东西了，有些人书写与它的相遇，讲得抑扬顿挫的，从屏住呼吸，到吃进去惊为天人，我吃起来，就是个寻常东西。

梅干菜更是集中在绍兴迸发，不知是否因为我没关注，好像是到了绍兴，才在餐馆里时时处处地看到梅干菜的身影。梅干菜烧肉不必说了，炒素菜居然也多有梅干菜搭配。连名菜狮子头，都可以用干菜烧制，这个菜是绍荟宴的主厨胡卫东做给我们吃的。他是安徽人，又在上海做主厨多年，很懂得维系餐品风格的同时，又适应当地口味，他在肉末中已经融合了梅干菜，除此之外还有马蹄，狮子头定型后再下汤蒸煮，再次加入梅干菜，可谓一颗内外兼修的狮子头，香味之外还足够鲜。说起鲜，绍荟宴还有一个菜，我吃来觉得比什么杭三鲜、绍三鲜这一类把鲜字写在脸上的菜要出色得多，忘了名字，原料倒记得很清，只有三样，冬笋、千张包和雪菜，是个半汤菜。雪菜冬笋本身就是江南人家里的家常菜，有多种氨基酸提供鲜味，再加上千张包这样的豆制品与猪肉馅，貌不惊人，鲜味却有好几个层次。你们看，即便没有海鲜，宁绍平原也有的是办法做出极鲜的美味。

再说回梅干菜，有一天在绍兴西小路，远远地闻到一个香味，我大呼不妙，因为光凭那个香味，我已经知道那是我人生挚爱“梅干菜烧饼”。

这张饼子，我读高中的时候经常吃，那时住校，学校门口有个阿姨每天下午都在摆摊。肥肉颗粒与梅干菜拌匀，事先炒过，揉进面团里，擀平，

在宁波，点菜不看图，不看手机，看的都是实物。

1



2



3

1. 茶亭饭店开了四十余年，从店堂里的桌椅就能看出年头来

2. 红蒸海鲜拼盘

3. 茶亭饭店的咸蟹适合下酒，鲜甜，且用盐较为克制


安昌古镇的仁昌酱园，创办于 1892 年

成为一张薄饼，一只大的圆桶，铁皮的，当中烧蜂窝煤，做好的饼糊到铁桶内壁，天然就粘住了，接受大火炙烤，烤到表面鼓胀，那时候饼也脆了，肥肉也晶莹剔透了，干菜香传播得老远。

读大学在北京，一直到大四那年，学校门口突然来了一位烤饼师傅，不用问就知道，是浙江人，味道还算可以，只是饼没那么薄，等我过完寒假最后一个学期开学，就再也没见过他。再往后，2018 年在浙江东阳采访金华火腿，在那里的菜市场遇到过一个烤饼师傅，饼做得相当可以，酥脆喷香。2020 年 5 月，在浙江横店采访，突然也在街头碰到一个饼摊子，虽然是烤完了放凉了，我还是忍不住买了一张，味道自是不佳。由于太爱吃，又太难吃到，几乎每次遇到我都会买，并且每次都牢牢记得。不管怎么说，梅干菜或许百搭，但它最终的归宿一定是肥肉。

这天在西小路，大呼不妙的原因是，我已经迟到了半小时，又恰逢学校放学，那个饼摊子已经围了三五个小学生，就这样，我边走边回头，边在心里哀叹，等我采访完，烤饼阿婶一定收摊了。这个位置，这个时间，毫无疑问，她做的就是下课学生生意。果不其然。后头多次再去西小路，却再没碰见过，心里大是不甘。这几乎是一场预先张扬的惊喜，有预谋的偶遇，因为去绍兴的高铁上，我就已经在臆想，这次恐怕能碰到梅干菜烧饼？那个心情，好比假装偶遇暗恋对象，果然遇到了，却又果然错过了。

阳光和时间普遍作用于宁绍平原上的山海时蔬，风味互相交叠，只是偏好有所不同。比如同样是雪里蕻，宁波人压到缸子里，腌制出咸齑，倘若将雪菜继续交给太阳与风，几天之后就是梅干菜。

宁绍平原由钱塘江、甬江等河流冲积而成，

实际上是一条东西走向的狭长平原，靠海，北面是钱塘江和杭州湾，南面又依托浙闽丘陵，地理格局是典型的依山靠海，气候温热且湿润，微生物活跃，这就使得霉臭腌制食材富于生命力，冬天的阳光和北风更是锦上添花，为发酵提供助力。与此同时，绍兴和绍兴西面的萧山多由江河联系，水系错综复杂，当我们走到绍兴柯桥区的安昌古镇时，这种感受极为明显。沿古镇老街走下去，目及之处多水多桥，小型码头比比皆是，安昌以制作酱油著名，其中仍在经营的仁昌酱园成立于1892年，过去商贸严重依赖水路，绍兴也因此有扎实的商贸传统延续至今。

越文化一直是宁绍两地的主宰，这片平原在发展进程中，相当长时间里都是以绍兴为主，一直到近代，东海与港口发挥更大作用，地理与文化上，宁波与绍兴自有其格局。但不论怎么发展，这片平原依山靠海，食材丰富，此时或许可以解答鲁迅先生当年的疑惑，“究竟绍兴遇到过多少回大饥馑，竟这样地吓怕了居民，仿佛便要到世界末日似的，专喜欢贮藏干物”——不是饥馑，恰恰相反，正是因为富庶，食物多有富余，才发明出来风干卤酱等诸多方法，去储存食物。此外，绍兴人陈立教授还告诉我说，无论是鱼鲞还是咸菜，都与私盐有关，历朝历代盐都是朝廷掌控，课以重税，也不允许私下贩售，老百姓想出来的办法就是将盐腌在菜里，极咸，等同于盐了，而且你还拿我没办法。

韩不韩开了家中式酒馆叫“三佰杯”，年轻甬菜的代表，除了用餐形式受年轻食客欢迎，小桌、紧凑、吧台，菜品也富于变化，细究起来，江蟹生、浇汁血蚶、熟醉沼虾、生腌六月黄，总归是宁绍平原的代表作。他是余姚人，对宁绍两地的风味都有偏爱，店里有一道臭豆腐炒毛豆，点播率不低。韩不韩告诉我说，原本也想自己做臭豆腐，后来发现，就算有秘方传授，温度湿度跟臭豆腐的状态都大有干系，索性放弃，到绍兴寻访到一家餐馆，跟他们购买，每隔一段时间取一次，有时托人带，托不到人就叫个滴滴。有意思的是，一周后，我在绍兴采访河埠头餐馆，大概是第三次喝酒的时候，闲聊及此，老板陈小燕问，是不是叫三佰杯，开店的是不是姓韩。令人赞许的餐馆之间，原来早已有过互相欣赏。对做美食报道的我们来说，惊喜之余，也觉得是一种犒赏。

去年美食刊，我寻找的主题是“咸”，梳理出来的目的地，一是自贡，此地有“盐帮菜”为咸做足场面，二是宁波，只因想到此地颇有一些霉臭之味，臭冬瓜、臭豆腐、臭苋菜梗，臭卤坛子里发酵而得，再加上鱼鲞，都与盐有莫大关系，当时因为疫情未能成行，没想到今年弥补了遗憾。意外的是，在宁绍两地吃了半个多月后，发现与“咸”相当切题，很是欣慰，与去年有了呼应。

不过，今年我们的重心有变化，风味之上，更关注人。绍兴有家饭馆叫作老胡子饭店，老胡子就是厨师兼老板，今年刚好60岁，开店20多年，绍兴各大饭店的厨师下了班都来老胡子这里喝酒，小店每每开到凌晨三四点。一天做十四五个钟头，老胡子如今血压血糖都高，医生下令早些睡觉，今年，终于决定把夜宵停了。自己干不动了，那些从年轻时吃起来的老客人，跟老胡子一样年纪也大了，熬不动夜了。有个客人说得很实在：“老胡子嘛菜是越做越差，我嘛越吃越来吃。”这位客人在厨房里看一看做好的油焖笋，不乐意吃，非要老胡子现炒一份，甚至于干脆自己动手切起了新笋。这位客人吃饱喝足，走的时候还打包了四只炝蟹，花了1000多块，老胡子仍在用自己的晚餐，只跟我评价了一句，“大老板”。但老胡子确实老了，晚上9点钟，他自己坐下来吃饭喝酒，看上去疲惫不堪，客人要自己切菜就让他切去，客人说他菜越做越差，他也不反驳，他觉得自己离退休不远了，这家店的破败给我留下极深的印象。

最终，宁绍两地，从拜访过的十来家饭馆里，我选出来五家做特写，但没有写老胡子的故事，略为遗憾，讲述人的故事，需要记者与采访对象之间有那么一点点的缘分。厨师、老板、创业者、继承者，他们与他们的小饭馆之间，则需要更大的缘分，才能开下去，守得住，不被时代变迁波及，不叫市场动荡影响，也未在疫情三年中败下阵来，才能到今时今日，仍能与我们相见。

（感谢绍兴“嘟一无二”书店主理人嘟嘟女士对我们绍兴之行提供的帮助）

阿拉德胜：提纲挈领一顿饭

记者 · 驳静　摄影 · 黄宇

我到宁波，“扫盲”，或者说对宁波味道“赶尽杀绝”的第一顿，是在“阿拉德胜”，不只是菜肴本身，更是听老板王孝忠讲了一晚上故事。之后忙着寻找各类餐馆，甚至还跑去了石浦几天，等再次见到王孝忠，已经是10天之后。再回顾吃过的每一个菜、见到的每一个人，发觉居然都可以在第一天的第一顿晚餐里找到，可谓提纲挈领一顿饭。

彩虹北路117号，恰好是十字路口，两条街交会的结果是，117号获得了180度的景观。王孝忠最早是在这里开“德胜面馆”，德胜这个字号繁荣时期是1999～2009年的10年间，最多时开到11家。此后收手，彩虹北路117号几经出租，上一个店子做的是烧烤，疫情暴发后半年，烧烤店老板止损而去，铺子还到王孝忠手里，他想了一想，空着也是空着，开了这家“阿拉德胜”。

“阿拉”就是“我们”，宁波人讲“我们”跟上海人一样。有人这样跟我描述宁波的特殊性：它是计划单列市，财政预算不通过省政府的，而宁波人如果得病需要去更好的医院看，也会直奔上海，而不是去省会杭州。上海人过去可能看不起外地人，但唯独对宁波人另眼相看，确实，上海宁波帮赫赫有名。2022年，开在老锦江饭店的“甬府”餐厅获得了米其林一星。甬菜最早出圈也确实是在上海。

很难说上海风味和甬菜之间如何互相影响，倒确实有很多回宁波省亲寻根的上海人，会喜欢阿拉德胜。在这里可以吃到很多较为传统的宁波菜：咸菜蒸鱼、萝卜丝带鱼、芋艿糍粑、汤团、油渣芋儿羹，还有猪油糯米块，吃到目不暇接囫囵吞汤团的程度——汤团个头小巧，要是不怕烫，确实可以整只塞到嘴里。汤团里头是芝麻馅儿，主要由板油、芝麻和白糖组成。在宁波，自己做手工汤团的饭馆很少见了，因为这碗甜食某种程度上是年的象征，是符号，在年轻人心中又等同于高热量，吃的人少，店家也就不再花力气去做。

我打小不爱吃甜口的东西，对糖的耐受度低，芝麻馅儿向来敬谢不敏，所以来宁波，宁波人跟我提起汤团，我反而立刻又想起去年，也是采访美食，在自贡盐忆文化餐馆吃到的汤圆，肉馅儿，精致，那是荣县特色，一般人不会做，外间也很难吃到。至今回味。没想到阿拉德胜一盘汤团像菜一样端上来，尝了一个，过后又忍不住吞掉两只。甜，在甜味占领口腔之前，猪油的香气又从旁助阵，甜的程度得到缓解，芝麻馅儿在牙齿间沙沙作响，外软内脆的口感是机器制作的汤团无法完成的。

吃这顿饭的时候，王孝忠不停给大家倒酒，喝的倒是白葡萄酒，他说自己血压高，得注意饮食了。这是一个年轻时大块吃肉大口喝酒的男人，年纪大了还有侠客气质，一脸络腮胡，挺着肚子，头发花白，吃东西冒汗。他出生于1968年，总觉得自己属于承上启下的一代，对传统还比较熟悉，对年轻人的潮流也还能跟得上，所以开餐厅后，总想尽力保持传统。彩虹北路117号对面是波特曼酒店，五星级，上海客人来宁波喜欢住这里，在王孝忠构想的理想剧本里，他们来宁波走亲访友，住上三天，每天都来阿拉德胜吃一顿，“总要吃一回小黄鱼的，也总要吃一回汤团的，不能没有吧？”。总之得要什么有什么，三天结束，宁波的风味也尝足了，客人尽兴而归。不过疫情以来，阿拉德胜的生意总是起起伏伏的。

既然开了餐厅，总要有招牌菜。王孝忠拿出钻研的劲头，整治一道东坡肉，相当可观，写美食这些年，常在各地吃各式红烧肉，又是红烧肉严重爱好者，逢有必吃，如此肉韵充盈在单独一块肉上的，还是少有的体验。一块肉得有两斤重（后来得知是一斤七八两），方正，厚实，颤巍，它如果是个人的话，应当是美国产的那种重量级胖子。道理是对的，东坡肉最好来自大肥猪，因为切得

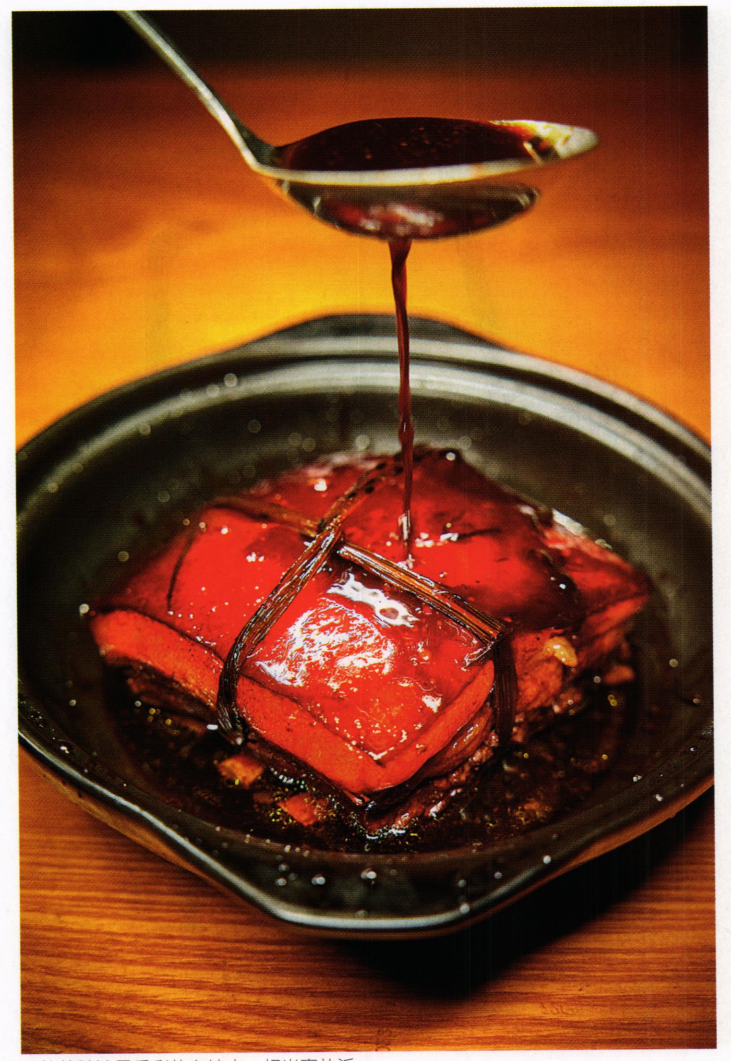
厚，已经不是五花了，而是一层瘦一层肥地有七层，架子大，分量重，家里厨房要想烹制，首先就没有那么大的锅。

吃起来当然是香，吃一口后舍不得不吃第二口，王孝忠也胖，血糖高，挺着中年男人那种典型的肚子，这不是啤酒肚，而大概是东坡肚，总之我看他筷子伸向这块肉的次数比我多。吃到半程，他突然得意地说："有一句话我还没讲，我们还没吃到骨头。"这里面是有骨头的，果然，筷子一挑，有根长长的软骨刺将出来。他挑五花肉的时候，着重给每一块肉都兜进骨头，一来有骨头香味更足（想想为什么排骨总是更香），另外，它身子大，又烹制三个多小时，有骨架支撑，拎起来的时候才不至于散架。

这个道理，还是余姚菜场一个做熟食的师傅传授的。那师傅也有钻研，又听他打算放点青菜点缀颜色，立刻告诫他，千万不要，青菜有青菜的气味，会危害到肉。王孝忠一想，也是对的，他本来打算做的就是原汁原味，除了盐酱油糖等基础调料，几乎不放其他的，突然横插进来一把青菜，确实有违初衷。东坡肉的配方就这样定了下来，有个福建人在这里吃了一块，问清说还有10块，说全部打包，晚上又说，第二天再给他12块，原来第二天他家里办酒席，他带上二十几块超大的东坡肉，一路开车到福鼎，千里之外给每桌上一块肉。

跟这个余姚师傅，王孝忠不时会交流一点技法心得，两个人以厨会友，偶尔也会闲聊几句。他们都觉得，东坡肉没什么秘方的，模仿的也随他去，假使用了心，时间花够，模仿到位，那么功德也是模仿者自己的。

第一回吃到东坡肉，王孝忠已经是少年了。十四五岁那年，在物流站上班的父亲很突然地把一项任务交给他，让他随一趟车，从临安出发，行至余杭。不知是因为人手短缺还是什么，总之14岁的王孝忠得命出发，第一次出远门，很是兴奋。更兴奋的还在后头，中午时分，对方请车上两位师傅在余杭县政府的招待所吃饭，王孝忠还小，但也被当作客人请在桌上，每人分到一个紫砂盅，有盖子的，盖子打开，是一块大肉，后来得知这叫东坡肉，很厚实，极美味。印象深极了。


阿拉德胜浓墨重彩的东坡肉，相当豪放派

王孝忠好吃，尤其还喜欢吃面，可以365天餐餐吃面。他开面馆完全是半路出家，起初是做化工，精专于黏合剂，90年代经常跑温州，从做生意人的角度，很佩服温州人，满世界跑，看到好的东西就引进来。他每到温州，还是吃面，那儿的面馆开得很好，他就琢磨着怎么能在宁波也开一个。

那时候有个经常光顾的剃头师傅，姓陆。陆师傅的老婆在菜场认识一个做面的，此人认识杭州慧娟面馆老板娘的表弟。（慧娟面馆在杭州很有名，现在还在经营，多有分店），得到这样一个引荐，


（插图：文哲）

王孝忠按图索骥找去杭州，拜访这个表弟，又把人家请到宁波来传授经验，学会了制作新鲜面条的要诀。

杭州多有面馆，轻碱面、重碱面，分得细，宁波人粉面不分，细长的都叫面，就比如最早的奉化牛肉面，其实不是面，是番薯粉。宁波人也吃面，不过有点特别，爱吃烫面。烫面不同于生面，是先在蒸笼里蒸到七八分熟，放在铁笼子里，长柄，带挂钩，客人点了，钩子挂住锅沿，铁笼子浸入牛肉汤锅，同时切起配料，眨眼工夫，面也好了，油豆腐嫩青菜也捞进碗里，一碗油豆腐牛肉汤面，可以活泛地吃起来；或许还可以加一点宁波风味的辣酱——红的、咸的、鲜的，独特之处就是它不辣。吃生面也有，杭州人说的“生面落锅”，宁波人也吃的，比方说是阳春面、馄饨面。但除此之外几乎都是烫面。所以温州风味的面馆开在宁波，算得上开辟新市场。

一个资深面条爱好者，开起来的面馆也不大寻常，有100多种浇头，24小时营业，免费加面。面条种类也是一应俱全，有圆的，有扁的，有宽的，当然还有米粉，在面条加工厂自己做。德胜面馆先声夺人，一开始生意就很好，最高峰时开到11家店，可以说风靡整个宁波，到现在，德胜面馆歇业10年有余，王孝忠走出去别人还是介绍他“德胜面馆的老板”，“40岁以上的没有不知道德胜的”。还有人因此说，德胜面馆改变了宁波人吃面的习惯。

彩虹北路这家，是其中生意最兴旺的一家，每天有500～800个人进来吃面。现在虽然开成饭馆，王孝忠一直在想，什么时候能把德胜面馆重新开起来，不枉费这辈子都在到处找面吃，每次新去任何地方，王孝忠都要问出租车师傅，附近最有名的面馆在哪里。

就在11月，王孝忠到余姚陆埠，早前一次来，听说菜场附近有家面馆，挺有意思。那次没吃成，所以又专门开车50公里去，找到那家面馆。老板是个老头，八十多了，每天机器压面，压出来大概40斤，一斤做三碗面，每天大概能卖120碗，卖完就没有了。面条是厚厚的碱水面，有拇指那么宽。老子把面压出来，儿子在旁边支个摊子，面下到汤锅里。只卖两种，大排面一种，牛肉面一种，一碗只卖12块。王孝忠一看端上来的面，也觉得滑稽，大排或牛肉，都沉在碗底。浇头哪有不浇在面上头的，虽然叹气，不过还是要赞叹一句面的口感，确实不错。后来一算，算上来回路程，这碗面吃下来花了300多块。

最早他还有一个经常去吃面的铺子，是个路边摊，在一个墙角，一个人，两个煤饼炉子，四五平方米，就弄三五种面。他常吃的就是雪菜肉丝面，看那老板，肉丝炒好的放在一边，炉子上煮好面，捞出来，雪菜肉丝舀一勺浇上去，但是味道很对。面这个东西就是这样，“味道弄准了，你就会经常去吃”。宁波城隍庙有一家康乐面馆，

年轻一些的时候，王孝忠也天天去吃，吃一汤一面，牛肉汤或者牛杂汤，加拌面，这个组合极佳。宁波人在各样的早餐铺子里也是吃这个组合的延伸，比如面结店的“面结汤+猪油拌面”就是此例。

不过，我还是想说，即便德胜面馆现在还开着，我路过也不会走进去，走进去看到100多种面也会落荒而逃。什么都有，等于什么都没有。王孝忠想了想，说，那也是对的。但20年前，那代表潮流，就像可乐代表潮流一样。那时候年轻人爱进德胜，因为这里能吃饱，又能吃好，而且到后半夜还想吃点东西的，不知道上哪儿，去“德胜”几乎变成一种习惯。

王孝忠好吃，但不折不扣是生意人，做生意点子很多，也愿意走在潮流浪尖。他刚开面馆没多久，百事可乐进入宁波。王孝忠嗅到商机，想跟人谈合作，比方说做百事可乐线条机的宁波总代理。人家看王孝忠一个体户，哪里具备仓储配送条件，给拒绝了。但因为谈这个事，跟一个姓沈的经理交了朋友。沈经理觉得这个宁波人挺有商业头脑，每次到宁波出差，势必到德胜面馆吃一碗面。有一回新一家德胜面馆要开业，王孝忠跟沈经理谈，不如给他的面馆门头投资一块百事可乐广告牌。相当于，百事可乐来支付这价值4万多元的门头费用，权当做广告，当然，面馆里也会配备可乐线条机。

沈经理的一些同事表示反对，一个面馆，跟可乐也不匹配的呀。但沈经理坚持投了，没想到之后连续几年，百事可乐单店销量第一的就是这家面馆。面馆红火几年后，被快餐占了上风。10年左右，德胜面馆就都关了。他经常碰到什么人，听说他是德胜面馆老板，对方就会惊讶地问，店为什么就都关了。他分析总结出来很多原因，包括什么后来又开了个茶馆，心思就不在面馆了，什么店员不如过去勤快，也包括快餐的崛起，甚至连面馆不好停车这样细碎的原因都想到了。但最终，或许有一点是对的，那很可能是面馆的周期性低点。

王孝忠还是很想把德胜面馆重新开起来，他有时候去那些老店吃面，看到过去的老太婆已经把店传给新的师傅了，但一看就不懂面，很可惜的，在用牛肉汤煮所有的面，浑身浑脑不对劲的东西，还在那里大张旗鼓地卖。还会碰到一些面馆师傅说，吃腻了，不吃自己店里的东西了，他会说，“那是东西被你做差了，我自己在家，每天一个雪菜肉丝面，好东西是吃不腻的”。

渔村，海鲜，胖大嫂

记者 · 驳静　摄影 · 黄宇

在宁波最后三天，我们去了象山县石浦镇，从宁波出发，走甬莞高速，经过长达6000多米的象山港跨海大桥后，即可抵达象山。再往南走约60公里，打开车窗，空气里满是咸湿海味，石浦就到了。

此地依山靠港，清朝有诗说石浦“蜃雨腥风骇浪前，高低曲折一城圆”，我们最终到达胖大嫂渔家排档前，果然还穿过一条隧道，500米长，挖通有近30年，是进入沙塘湾村的必经之路。出隧道后豁然开朗，海湾呈弧形，似是一片月牙，假如没有美食，这里也是一个别有洞天的旅行目的地。

石浦助我重新理解“新鲜”。我从小在江边长大，对一条好鱼的理解是“活蹦乱跳”，不管野生还是养殖，起码得是活鱼，死鱼是不能吃的。但是大海带给我们的食物，上岸之后很少是活的。比如东海带鱼，生活在深海，出水活不久。大渔船捕捞作业，船员每天的功课是分拣装箱，第一时间将鱼货冰鲜保存；而那种小船近海捕捞，上岸立刻售出的海鲜，渔民称之为“没有吃过冰”。比起“吃过冰”的，没吃过冰的鱼当然听上去更新鲜，不过也有厨师告诉我说，这些都不是重点，在所有影响海鲜品质的因素中，最重要的仍然是季节和海域。

胖大嫂

黄鱼是会叫的，“咕咕咕，咕咕咕”，跟蛤蟆一样。

胖大嫂小时候，六七十年代，躺在石子滩上常能听见这种叫声，“咕咕咕”，有时听得不耐烦，跳起来，下到海里捞一网子。卖出去的话三角钱一斤，“没人要吃的”。2022年，石浦有条人人皆知的大新闻，东门岛一位渔老大，一船捕获巨大的野生黄鱼群，卖了980万元。那是2022年初，时值春节，野生黄鱼市场均价2700元一斤，而那艘渔船赶巧，碰到的是几十年一遇的庞大鱼群。老渔民说，黄鱼很少会如此大规模聚集，时运不济，惨遭一网打尽。它们总共4000多斤，装了足足160多箱。

野生黄鱼的价格，半个世纪，涨了近一万倍，这个惊人的涨幅，也是石浦这个渔镇半个多世纪以来巨大变化的注脚。2012年，象山港大桥通车，上海到石浦的行车时间缩短到5个小时，而从宁波市里到石浦，宁波到象山县城，由120公里缩短到52公里，车程2小时变为35分钟，到石浦也只要一个多小时，这意味着，宁波人可以下班后出发，晚上到石浦吃一顿海鲜后再回家。

石浦人还说，像东门岛渔老板这样好的运气，恐怕也是几十年一遇，就算捕获同样这群鱼，要在平常时节，价值大约只有一半多。为此，渔老板在胖大嫂渔家排档大宴宾客整整三天。胖大嫂的儿子柯李军在渔船靠岸当天也去现场看热闹，他记得，他舅舅的渔船也在这支船队里，却只收获到大黄鱼群的离散群众，微微装了三箱。十来艘渔船一同出海，运气好的却只有那一个。

但大家没什么怨言，对石浦人来说，你的船捕到大鱼，我的船没有，“这就是运气”。从运气的角度，胖大嫂渔家排档算是不错的，因为在石浦镇上许许多多近乎饱和的餐馆中，他们开店的时机不错，赶上了旅游业大发展。当然，生意与口碑却是胖大嫂一点点做出来的。起初是她自己烧菜，生意兴旺之后请了本地厨师，儿子柯李军是“80后”，大学毕业后起初是在杭州一家银行上班，并在杭州结婚生子。前几年，胖大嫂身体不好，做了手术，儿子辞去工作，回到石浦子承母业。

“以前进货花钱，现在进货还要看人情。”柯李军说，同在石浦，饭店和饭店之间最大的区别，可能在于货源，他爸爸老柯做贩鱼生意，他们家

胖大嫂李亚芬同儿子柯李军在餐厅的明档



夜里回港渔船正在紧张卸货

的亲戚里面十有八九都是做鱼货生意，近水楼台，这意味着更好的货源，更新鲜的鱼。还有就是小海鲜、小船货，它们通常意味着鲜度的进阶，大型拖网渔船上的货或许需要几天后才能上岸，小船货最喜闻乐见的剧情是，下午 2 点钓到了鱼，4 点就上岸了，这样的货，靠抢，也靠关系，“没有关系的话，好的货不可能留给你的”。石浦镇饭馆林立，胖大嫂的名气和口碑，跟高效获得好食材大有干系。

除此之外，或许就是胖大嫂朴素的生意经。石浦游客多，胖大嫂刚开店时，网络并不发达，在旅游目的地被当地人宰一刀，我们都遇到过的。宰客虽然常见，但胖大嫂不这样干，“比方说，别的店讨价 58，我 28 就是 28，不搞虚的。旺季淡季都是 28，那么肯定每天在我这里吃。就算你一年才来一次，你也会介绍别人到胖大嫂家里去吃”。即便是 2022 年的十一，胖大嫂生意都非常好，夏天更是旺季，排满的，不预订连大堂都没有位置。“人家等一个小时也宁愿在这里等，一个小时，小孩子要饿哭了，我就包了饺子、馄饨给他们吃，让他们去玩一下。”

胖大嫂大名李亚芬，60 年代出生在石浦镇沙塘湾村，现在没那么胖了，过去确实超重，“生小孩生的，生一个胖一个”。生完第一个，胖 30 斤，没减下去，生第二个又多胖一截，一共生了两个女儿一个儿子，涨到 200 多斤。正是在那个体重下，李亚芬在沙滩开了胖大嫂渔家排档。

象山石浦很多人家世代都是渔民，但渔民太苦，李亚芬年轻时自己相中的对象就是个木匠。女人做渔网，男人做木工，本来是挺好的搭配，结婚后，小家庭的经济条件算是不错。婚后不久，男人被他父亲带去做生意，一家人投大价钱造渔船，结果卖亏了 20 万，做木工收入是几十块一天，哪里能还得上这个债——只好去做渔民，做渔民苦，但是能

挣到钱。那是80年代末，柯李军刚满周岁。投入渔业后的老柯，后来逐渐地又做起鱼贩生意。

李亚芬倒挺喜欢上船，她小时候曾自己摇橹，一直摇到渔山岛，“那是自己好玩，女人是不能上渔船的”。渔船出海仰赖运气，而女人上船会被视作不吉利，所以渔村妇女最常见的技能是压海带、压紫菜、补渔网，李亚芬也不例外。这个工种与渔民一样，到了下半年休渔期，常常无活可干。2004年前后，“中国渔村，黄金海岸”的口号喊了起来，石浦吸引到新游客，兰家村有不少村民因地制宜，在海边开起海鲜排档，她妹妹一家就是其中之一，但是生意做不好，“我妹妹问我做不做，我想我做就我做，别人炒菜没人吃，我一炒生意就好”。

对开饭店，李亚芬似乎天然就在行，她身宽体胖，又热情好客，能侃侃而谈，一开口有铿音，铿锵有力的，又有股亲和力。她记性也好，小时候的事情别人开个头，就能滔滔不绝地讲来。童年时代最深的记忆或许是米饭，“米没的吃，鱼有的吃”，蒸米饭的时候放几块红薯、南瓜、土豆，“红薯吃掉，米饭留到最后舍不得吃”。与此同时，她跟我说的最多的一句话是：“我们小时候黄鱼没人吃的哎。”语气里带点自豪，毕竟，这是天价野生黄鱼的时代了。

沙滩海鲜排档，要的就是那股热情劲儿。她把妹妹的店接过来，改名“胖大嫂”，操持了起来。当时是四个灶头、一个蒸箱，厨房李亚芬一个人可以搞定，儿子放了暑假会来帮忙，她妈妈也会帮着给客人点菜。饭店开在沙滩边上，整片滩涂下午4点以后都可以随便摆，“客人不怕多，桌子无限摆”。她自己也说不清楚，位置还是那个位置，怎么她来做，饭店就有生意。整片沙滩连绵几百米都是海鲜排档，竞争激烈，做到最后，很多店都做不下去，关门了之，只有胖大嫂和另一家店坚持了下来。

四年前，李亚芬想把海鲜排档做高档一些，就在娘家沙塘湾村租下一栋房子，两层楼，装修出来多个包厢，还有能举办婚宴那种宴会厅。有天下午，我打车到胖大嫂，细雨绵绵北风紧，穿过两扇门就是海边，而海边居然还有一间全透明的海景餐厅，漂亮而时髦。坐在这里望向海面，令人疑心今夕此刻就在海上，这样善于利用天然优势，这家人是相当会做生意。今年，她又盘下别人做不下去的民宿生意，正在重新装修，她觉得开民宿也没什么难的，“别人一晚上卖500，那我就卖200，肯定有客人”。海鲜排档开了多年，李亚芬还是总结出一些经验的：凭良心做生意，少挣一点。

海鲜

2022年11月27日，海上有暴风雨，出海渔船紧张回港。入夜，我们在石浦镇海港路的中国水产城，看到成箱成箱的带鱼，成片地铺排在地上，白花花的，闪着白光。如果是阳光正烈的午后海上，这样的白光恐怕是难以直视的。这是水产交易基地，旁边就是码头，靠岸的渔船一旦停泊，就要抓紧时间卸货。有的渔船现在用上了传送带，鱼箱从船舱运到小型货车只需半分钟，装满的货车行车三分钟，就开进市场了。10分钟内，一箱带鱼就可以从船舱进入交易市场，这样的效率只有运转了几十年的渔港可以做到。

冬天才是吃带鱼的季节。入冬后的带鱼身宽肉厚，肥美异常，倘若再把时间往后推一个月，东海产的带鱼更会受到各地市场青睐，因为那是带鱼最油的时节，“冬至前后的带鱼，怎么说呢，抓一把，手上全是油”，肉质好，价格更高。

所有餐馆老板都会告诉你，好带鱼产自东海。东海带鱼美味的另一个道理，在于其地理位置，象山这片海域是长江、钱塘江等多条长河入海口，河水入海，带来大量浮游生物，它们为带鱼群带去丰富的饵料，“吃饱饭的鱼，和饿肚子的鱼，美味程度差别很大的”。

渔民管象山本港带鱼叫“小眼油带”，那是它们的特征，眼睛小，表面油滑，不过身上银色的

海鲜排档开了多年，李亚芬还是总结出一些经验的：凭良心做生意，少挣一点。





左图：葱油文蛤做得很入味

右图：蒸鳗鲞

鱼鳞一不当心就掉落了，那么卖相就不佳了。这也是所谓“钓带”能卖上价钱的原因，钓起来的带鱼，身上的美貌没有被破坏过，“钓带，紫色的，还会泛光，两头翘”，摆在那里相当好看。“两头翘”说明它上岸冰冻前奋力挣扎过，这才有了挣扎过的动人姿势。美貌当然是很重要的一环，宁波的餐馆，无论鲜蔬生肉虾蟹，一律摆出来在明档，做到极致一点的是把什么菜都配好陈列，从来没有菜单的，明档就是菜单，食品界的文盲甚至也可以这样点菜：“我要这个，这个，还有那个。”

萝卜丝带鱼中的萝卜也是雪白的，与白晃晃的带鱼交相辉映，这就很容易吸引客人审美先行的手指说一声“这个”。冬天选这个菜是不会错的，带鱼和萝卜都是入冬时令，带鱼煎过再煮，到锅里与萝卜丝汇合，两种鲜味就齐全了。石浦的厨师现在也会将带鱼跟很多时令菜搭配在一起，莴苣、土豆、丝瓜、夜开花，因为现代人讲究“荤素搭配”。或许有人喜欢这些搭配，但我却偏爱单纯的“红蒸”。比起红烧，更能维持原味，比起清蒸又多了酱油一味。

此行吃到最美味的一顿带鱼倒不是在石浦，而是在宁波鄞州区的茶亭饭店。厨师给我们红蒸了一份海鲜拼盘：两块带鱼，一条鲳鱼，一条野生小黄鱼。厨师眷顾，选了一条极厚实的油带，又选取肚皮上最饱满的两块。油脂丰富是带鱼美味的来源，在一桌海鲜大餐中，带鱼居然带给我的印象最深，事隔半个月回想，跳出来的形容词居然是“松脆可口”。神奇的是，这样蒸出来的带鱼没有半点腥气，吃得满口生香，意犹未尽（只有两块，跟摄影师一人一块）。

宁波人料理马鲛鱼，更喜欢将它们切片、红烧。

后来胖大嫂的干忠木厨师告诉我，如果吃起来没有半点腥气，大概率是因为那位厨师看我们外地来的，特地刮去鱼鳞，而带鱼腥就腥在鱼鳞上。与此同时，如果蒸之前稍加腌制，加入白酒或啤酒浸泡，也可以大大减弱腥味。而石浦人吃惯了腥味，不论哪种烧法，吃带鱼都不去鳞的。看来无论何种食材，能得到客人赞许，都得适应当地人的口味，顺应时代趋势。90年代，石浦人就把饭店开到上海，那个时候给上海人做带鱼，必须是炸带鱼，清蒸或红蒸这样的新鲜做法，他们是不吃的。现在，高级料理又重新开始追求新鲜和食材的本味，石浦人对海鲜简单质朴的料理手法，受到很多客人欢迎。

海鲜市场里带鱼固然声势壮阔，在数量上有压倒性优势，但倘若评述样貌，俊俏者当属马鲛鱼。都说春天是吃马鲛鱼最好的季节，象山桃花时节捕获的马鲛鱼，甚至还有专门的名字，叫作“䲠鯃”(chūnwú)，石浦人叫它们“川乌”。川乌样子是很美的，蓝蓝绿绿，闪着荧光，据说肉质比冬季美，是因为它们成群结队，洄游到象山港的目的是产卵。但这个湿雨的冬天，海鲜交易所里的马鲛鱼仍然第一时间吸引了我的目光，它们个头大，体格饱满，即便死了躺在冰上，都有股勃勃生气。近几年有个“鲅鱼饺子”很出名，鲅鱼和马鲛同属一个科属，样子也很像，胶东人把肥美的鱼肉做成饺子馅，做到了很多食客的心坎儿上。宁波人料理马鲛鱼，更喜欢将它们切片、红烧，因为它们肉多、结实，整条烹煮较难入味。雪菜烧马鲛鱼也很常见。

马鲛鱼的样子让我想起我小时候经常能吃到的一种鱼，不知名字，只知道富阳方言是“油桶xiang”，“xiang”不知是哪一个字，但肯定不是“鲞”。样子跟马鲛鱼颇相似，都是两头尖，颜色青绿，但体形要小得多，也更纤长一些。想起它是因为它的肉质是我喜欢的口感，紧致，甚至还有一点干硬。

马鲛鱼也适合做成鱼鲞。外地人总以为黄鱼鲞很有名，话是对的，只是今时不同往日。

上世纪末才是黄鱼鲞的鼎盛时期，因为那时候野生大黄鱼多，渔船出海，多是一两斤的大黄鱼，第一时间就将它们码盐晾晒，制成黄鱼鲞，也叫“白鲞”，成为可以往内陆传播的美味，想来这也是它比较出名的原因。现在，野生大黄鱼新鲜吃都不够，但带鱼鲞、鳗鲞仍大有可晒。厨房倾向于将食材掌握在自己手里，比如，带鱼鲞不晒太干，希望它略蒸一下，就能上桌；而鳗鱼鲞则不同，它得晒足太阳，因为它的辅佐对象是五花肉，或者其他海鲜，是要用来煮汤的。

11月底，石浦连续阴雨，这样的天气，无法晒制鱼鲞。胖大嫂刚买了几万块的鳗鱼，目前暂存在冰柜，11月受疫情影响生意不佳，人员闲置，空落落的，连天公都不肯作美，不肯出几个艳阳天供海边的人们忙活。

不过鱼鲞这一类渔民料理，未必受外来者欢迎，我试着吃蒸鳗鲞，觉得味重，且有一股腥气扑鼻。想起老宁波人非常中意的炝蟹，年轻人吃来已觉得不惯，就是因为太咸。关于“咸”，石浦人要这样比较：宁波人口味偏清淡，因为出海的人吃惯了海的味道。干厨师说，他年轻时也上过渔船，今天的咸蟹跟30多年前没法比，那时候完全没法直接吃，蟹腌在整桶的盐里面，一顿饭就两块螃蟹就够了，吃蟹等于吃盐，他觉得咸蟹不过是“有鲜味的盐”。谁也没料想到，几十年后，红膏炝蟹稍加改良，减少盐的比重，加入酒等调料，会变成如此美味的东西。比方说宁波的临海食府，改良过的炝蟹名“十八斩”者，是这家餐厅打天下的一道菜。

但也有简单的料理手法一直流传下来，比如“抱盐”，去头去尾，只留鱼身，再将鱼身用盐抹匀，所谓“抱盐”其实就是入锅前的腌制，只不过抱盐所耗时间不长。短暂腌制后，鱼肉略微脱水，比平常更紧致，此时下锅煎，可以得到原汁原味的鱼。干厨师说他个人就偏爱抱盐，比如做一条肉鲳，没有比抱盐更适合的手法了，咸鲜并带一点甜口的，又比那些没腌过直接清蒸而带有浓重腥味的爽口。



中式酒馆“三佰杯”跟“胖大嫂渔家排档”比是另一种用餐氛围

渔村

离开渔村半个月后，我给李亚芬打电话，她说：“鳗鲞晒得了，给你寄一点啊！”又说：“你们来的时候生意是最差的时候，现在，干脆关掉了。”全国各地都在经历奥密克戎大流行，11月里采访过的饭店，陆续在朋友圈宣告“暂停营业”。胖大嫂的店员们也都回家了，最远的，回到了内蒙古通辽市，距离石浦2000多公里。这个小伙子叫王国山，是我们每次去胖大嫂都会见到的一个男生，不高，黝黑，但谈吐不错，回答问题很在点上。柯李军说起来，说这是他的好朋友，在这里“帮帮忙的”，看得出来，王国山跟老板关系不错。

通过人王国山过去六年的生活分成三截，三分之一在海上，三分之一在胖大嫂，剩下的才会回到老家通辽妻女身边。这是一部分石浦外来打工者的典型生活。

县城青年王国山结婚早，24岁有了女儿，厨房打杂这份工作开始让他们一家三口过得入不敷出，而且厨房就是这样的，要从打杂干起，熬上几年学成厨师，在他们通辽，收入也不过六七千，他决定出去打工。先是到杭州一家化纤厂落了脚，

工资确如别人所说不算低，但开销一减，所剩无几。家里面有个亲戚嫁在石浦，听她说起，在石浦当船员收入高，不过也很苦，究竟怎么苦，他没问，他的想法是要养家糊口，再苦也要硬着头皮上。

第一次出船，叫“试风”，渔老大要试试不通水性的外地人，能否受得了大海的脾气。大海上，船无时无刻不在摇，晕船的人连站都站不起来，这样的人是干不了活的。前几年，试风的工资只有平常的一半，现在更缺人了，所以连试风的薪水都没有克扣之说，只要吃得下风浪，不晕船，第一次上船也正经算个船员。

王国山第一次上船共36天，前半段18天，中间靠港两天，接着又是16天。一共拿到4000多块，如果换作这两年，这个数字可以达到一万五，船上除了香烟，没有别的开销，“存这个钱在岸上想都不要想”。但船上的生活毫无浪漫可言，只有体力活、疲惫和空洞，王国山说，想想钱，就觉得船还是要上的。

最长一次，他在船上连续待了一个月零两天。说到忍耐的极限，好像又没有那种东西，反正船不靠港，就得待着，没有退路。日复一日，船上生活还有一个非常特别的难熬之处在于，不知归期是何期，连倒计时都没办法倒计，因为甚至连渔老大也不知道哪天回港。现在海上都有接鲜船了，理论上，只要鱼舱没满，油有接续，渔网完好，没有风浪，渔船一年到头都可以在海上。

除了睡觉就是干活。收网时大丰收，渔老板兴高采烈，看客或许觉得壮观，但王国山看到则是“脸都绿了”。鱼来了，堆到甲板，堆成山，王国山会搬一个鱼箱，倒扣，一屁股坐在上面，随即开始漫长枯燥的分类、清洗和装箱，间或抬头，鱼山高得都看不见另一头的人。几乎没人戴手套干活，抓带鱼的时候如果不当心抓到头，会被它咬到，带鱼咬人不是说咬你一个牙印，带鱼的牙齿呈三角形，一旦嵌进肉里，会划出很深的口子，再加上不断接触海水，伤口极不容易好。

每年9月16日是开渔节，那个时节里出海，虽然大鱼少，但是小鱼多啊，为了尽快分类装箱，船员经常两天两夜不睡觉。碰到计较的渔老板，会反复叮嘱船员，一定要把卖相好的鱼装在最上层；如果“垃料”上面都是通红的小虾子，他也要说你。要知道，残鱼破虾也不会丢回大海，而是最后装成“垃料”，运回港售卖，没有捡出来的红头虾，对渔老板来说当然就是种浪费。切换到餐厅场景，厨房里的红头虾，确实是价廉物美的平民恩物。我在海鲜摊位上，看到过老板娘一边跟客人聊天，一边眼疾手快地分拣红头虾。大的一堆，小的一堆，小的顺势把头扯掉，宁波人爱用这样的小虾子做醉虾或糟虾。而没有从鱼堆里最后捡出来的小虾子，沦落为“垃料”后，将喂给养殖场里的鱼。

两趟船之间，王国山除了休息，还会再干一份工。对他这样的外乡船员来说，岸上最容易获得的工种，除了冰库就是餐厅。他找的第一份工就是在胖大嫂跑菜。李亚芬有时会跟王国山说：“你在店里这么多年，就像我儿子一样的。”。王国山这六七年没在别家店干过，他说他闭上眼睛，也知道店里什么东西放在哪里。他一开始是在中国渔村老店，去年到沙塘湾店，李亚芬会把团客生意交给他去应对，多少人，排什么菜单，多少标准，坐哪一桌，小王每次都办得不错，算是半个经理了。话虽如此，餐厅收入只有船上的一半。王国山说，他还会继续上船。

上哪艘渔船、一天多少钱，跟渔老板是口头协议；今天在这艘船，下一趟很可能就换个老板了；下了船，在餐厅干活，互相之间也是依赖信任，想什么时候走，说一声就行。渔村或许是中国最依赖人情维系的社会网络之一，而船员大概也是最居无定所的一批人。但像王国山这样的青年，代表着渔村的一部分未来。渔老板大都是本地人，他们所雇的船员，却非常依赖打工青年。现在有八成以上的船员都是王国山这样的外来打工者，仅剩的本地人也都起码四五十岁了，“本地人吃不了那种苦了，只能靠外地人来搞，主要来自云贵川”。

王国山今年32岁，没想过会在渔村干到哪一年，也没打算过未来怎么办。

那些开在菜场的早餐店

记者 · 驳静　摄影 · 黄宇

宁波市内诸多菜场，菜场周围的早餐铺子，总是跟菜场一起热闹起来。老宁波人有喝早酒的习惯，有时是老酒，早餐铺子里老板用开水壶热好，论杯卖，喝白酒的坐定后，从怀里掏出一小瓶也是有的。都是老头儿。倘若问他们怎么不在家喝，他们会告诉你，大清早在家喝酒，老婆子要骂的。年轻人为什么晚上喜欢去酒馆喝一杯，老头儿就为什么喜欢早上去早餐铺子喝一杯。喝完早酒，再去隔壁菜场顺便把菜买了，菜场的人流和早餐店的人流算是相互成就。

喝早酒，跟苦力活儿也多少有点关系。早年，宁波菜市场周围总需要一些人力的，拉货、搬货、运货，还有像烤鸭（多为温州麻鸭）店这样的铺子，男人起大早干完活儿，剩下的售卖工作交给女人了，一天算是忙完了，那么也要喝点早酒——对凌晨3点就起床的劳动人民来说，7点钟已经不早了。御寒也好，增强体力也好，这种清晨清冽而热气氤氲的气氛里，可以拥有心无旁骛的放松一刻。

邱隘菜市场 / 无名牛肉面馆

“邱隘”原是个村庄，“隘”虽然不是多音字，但宁波人不说“ai”，说“ga”，去声，宁波带隘字的地名还有挺多，都是“姓氏”+“隘”的组合。但邱隘的名字可能传出宁波过，因为这里的咸菜很有名，倘若春天来，可以在邱隘镇见到壮观的晒制咸菜的场景，也就是“雪里蕻”。我们到邱隘菜市场的时候挺早，才6点。菜场并不热闹，街市仍然处在疫情氛围中，但一拐进这条小街，“无名牛肉面馆”却热闹非凡，整条街也是这里最热闹。

听说宁波人爱喝早酒，终于在这里见识到。店里四五张小桌，每一桌都坐着老头儿，每个老头儿面前都有一杯黄酒。我是没要酒，起得早，本来也还没来得及饿，但一闻到牛杂汤，肚子就开始咕咕地叫。我点了一份牛腩米线，跟一位大爷拼了个桌角儿。



要想见到堪比夜宵排档的早餐店气氛，你得起得够早





1

1. 小可以点心店的老板夫妇

2. 客人到小可以点心店点了炒年糕，可以坐到对面去吃

3. 仓桥面结面，经典搭配是“面结汤＋猪油拌面”

大爷66岁，已经退休了，但又找了份活儿，所以一会儿还要去上班呢。杯中酒已经见底，黄酒可以喝温的，也可以喝冷的，大爷说他一向都喝冷的，冷的爽利。碗旁边摆了两块啃干净的牛蹄，他本来是自斟自饮，不碍事，举起酒杯，全场的老头儿都可以跟他干一杯的。比方说，门口那桌三位大爷，脸上都已泛红，不知是黄酒喝的，还是热汤衬的。其中一位瘦小的大爷很热情，他说，一年到头，只有冬至和大年初一两天不来，除此之外一天不落。也不跟老伙计们约好，反正就是过来，总能碰到一两个熟人。

我又问他，早酒为什么不在家喝。不及回答，旁边已有人替他接话，“家里老婆要骂的”，笑声四起，大爷也笑嘻嘻地喝掉了杯中酒。

我的牛腩粉上来了，原来这里的粉是藕粉，断了的线似的悬在汤里，不用筷子，可以把粉丝喝进嘴里。老板娘热情，过后又送我一份牛筋。此外还有牛杂、牛排和牛蹄等一应牛的部位。汤底都是一样的牛骨汤，只是各自一锅，掌握火候，牛筋要煮烂，又不能煮得过烂，失去嚼劲，熬炖几个小时，入味之后要将火关小。反倒是藕粉和豆泡两样，经得起久煮。煮面的汤也是牛骨汤。熟客知道，店里还有牛肚，不在显眼处，点了，老板会转身从后面给你切上一块。

11月的宁波还没有太冷，我吃得一身汗，觉得很过瘾。老板娘又夸我们说，“你们这两个年轻人起得这么早”。他们店里，别看现在全是60岁以上的，其实也很受年轻人欢迎，只不过他们9



2



3

点以后才会陆续出现。那时，喝早酒的老头儿也散场了。配料非常简单，一点肉丝，一点青菜，他用大厨房的燃气灶，夫妻店，总归是老板娘健谈一些，她告诉我们，她老公姓徐，这店起先是他姐姐一家做起来的，弟弟帮忙。做了十几年后，他姐夫家的房子拆迁了，得到一笔钱，不用再干这辛苦的早餐了，索性交给弟弟一家来做。

邱隘菜市场 / 小可以点心店

就这条街，往前走 50 米，先要经过一个小广场，视野为之一开。这里有几家售卖海鲜的店铺，都开了很多年，其中上书“小船货”的那一家人头攒动。再往前走，街巷又极狭窄，只可过行人，“小可以点心店”的厨房间半敞开，冲着街面，说是厨房，其实很像那种移动的夜宵摊，只是它上面加盖了铁皮顶盖，厨师的工作间就有点自成空间的意思了，并且视野受限，除非探头执意要看，这样随便走过是看不到灶台和厨师的。我就探头执意看来着，只见师傅戴着口罩和帽子，确实有种沉浸其中的感觉，听我跟他说话也是一愣。

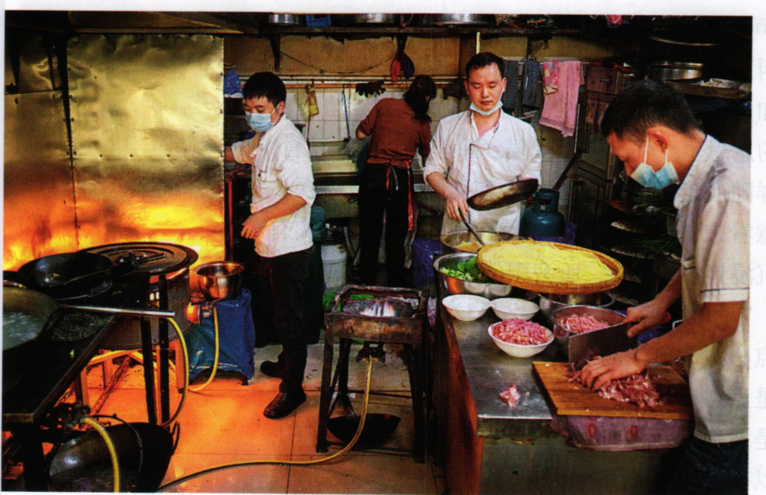
“小可以点心店”名字是这么起的，浙江人的点心跟北方人的点心不一样，未必是甜的糕点才是点心。有时中饭吃得早，晚饭还有一个小时，正是青黄不接，这种时候是要来一份“点心”的，所以夜宵又叫“夜点心”。

既然如此，什么都可以作“点心”。“小可以”的厨师可以给你炒年糕、炒面，同样的食材也可以做成汤面。此时才早上7点，我又刚从“无名牛肉馆”吃了一大碗牛腩和牛筋过来，看到这个阵势，觉得非尝一下不可，又不想浪费，见正有人点了份炒年糕，我便跟老板娘说，我想尝一口，年糕多炒一点，炒出来分些给我尝行不行。这样的请求照道理是很冒昧的，但反正已经问出口了，老板娘竟也不以为忤，真的叮嘱她男人说多炒一点。

我吃到大师傅那一口炒年糕的时候还是蛮吃惊的，这是火力很旺的铁锅才能炒出来的年糕，焦香，火燎，烫嘴，镬气足。黄宇本来矜持，说“你吃就好了”。但架不住看我吃得香，又赞不绝口，竟也按捺不住，点了一份炒面，吃干净后说，“确实不错”。这一瞬间的心动是值得的，因为大师傅分明是用爆炒腰花的火候为我们炒面炒年糕，后来我从他背后看他颠锅，有条不紊，干脆利落，挺有风范。

老板娘告诉我们，他们夫妻俩已经60多岁了，是温岭人，姓梁，年轻的时候在北京的王府井一带卖豆腐，卖了16年。后来北京准备迎接2008年奥运会，把他们那个市场拆了。市场一拆，夫妻俩就回了浙江。梁师傅当时有个叔叔就在邱隘，他们就过来，在这儿开个小买卖。梁师傅去厨房看了两天，自学了颠锅，觉得还可以，就给铺子起名“小可以”，就这么干了下来。那么我就明白了，这个“小”字，恐怕是夫妻俩16年北京生活的注脚。

梁师傅的炒面确实可以，生意不错，以至于


紧挨着“仓桥面结面”的“面食早点”生意也很好

豆皮从富阳进货，要用时先以碱水泡软，泡到何时足够软，那只有老太太的手知道。

把对面的铺子也盘下来做了店面，虽然非常小，只多摆下两张桌子，对这个小买卖来说，也算是扩张了。

后来我在“大众点评”查，发现“小可以点心店”只有一条评价，而菜品里面是空的，不禁想，做美食报道这么多年，难得碰到一家被打动的小店铺，居然还未被互联网开掘过，真是意外的惊喜。

月湖菜市场 / 仓桥面结面

比起上述两家早餐店，仓桥面结面在宁波美食界算是显学，被报道和拍摄的次数也很多。做面结面的早餐铺子在宁波为数不少，很多都打“老仓桥”的旗号，本地朋友告诉我说，月湖菜市场对面镇明路这家才最正宗，不过后来又去华严街上那家“老仓桥头面结店”，味道也不错，跟那里的老板一聊，他们会说，“我们才最正宗”。

不如把“正宗”与否抛诸脑后。面结这个东西，其实就是“千张包”，豆皮裹肉，这东西是我家乡富阳的特产，我从小爱吃，肉馅儿肥瘦比得当，又嫩又香。不过宁波经典做法面结汤，倒第一次吃。在镇明路这家店里，看老板一家人裹面结，有种秩序感。二人负责裹肉，一人负责捆扎，一条蔺草，扎起四个，堆成小山。我意欲为山头贡献一个尖儿，捆扎两个，都被拆掉重做，“要再紧一些”。

面结四个，盛出来的时候蔺草是要剪掉的，腰上留下一道明显勒痕。碗里舀一勺汤，两棵小青菜，两块油豆腐，我更喜欢四个面结清汤寡水地端上来。再来半客生面，成一汤一面，极爱这个组合。

镇明路仓桥面结面很受欢迎。那是全面开放前的最后半个月，宁波的餐馆跟大家一样，其实处处人气寥寥，倒只有这家店排起大队。所幸大家基本都点这个组合，端上来也快。人多，得拼桌，我张望了一下，坐在了一位戴着皮帽子的爷爷对面。我的猪油拌面端上来时，他的碗已经见底。皮帽爷爷说他很爱吃，每次都是油豆腐面结汤，加猪油拌面，一周两次，每次坐七站公交车来吃一顿，他教我说，面一定要多拌一会儿。

猪油拌面，猪油在碗底，这是加快上菜速度的法子，倘若做精致一些，半客面先入碗，再放猪油，淋酱油，最后撒点葱花，这样不只好看，也更容易入味。但老百姓不在乎这些。面软硬适中，拌匀了，香极。也有放油渣之说，我觉得多此一举，油渣一盆，早就放冷，面里猪油味道已经很足，再加一个冷冰冰的东西是没有必要的。

不过有一样我倒是在乎，面结在汤锅里煮着，有时就不计较时间长短，我盛到那一捆，显然煮过头，面皮软软的，失却硬朗风格的面结，总是令人遗憾。但不是点了再煮，确实只能碰运气，倘若早上高峰时期来，人多排队，面结恐来不及煮久，反而可以碰到恰到好处的火候——老这样排队，点了现煮确实也不现实。毕竟只是一家人经营的小店。

5 点多开门，做到 9 点，这时候进来的客人会被婉拒，因为老板一家人已经坐下来包面结了，要为 11 点的中午时段做准备，同时也要把自己的肚皮喂饱。豆皮从富阳进货，要用时先以碱水泡软，泡到何时足够软，那只有老太太的手知道。她不到 30 岁就开始做面结，今年已经 70 多岁。小店一直生意不错，早上与午间，这家小店要卖掉 300 多张面皮。


在这里
陪你读懂
生活
LIFEWEEK
公众号
三联生活周刊
发消息
一本杂志和他倡导的生活。
10709篇原创内容 406位朋友关注
视频号：三联生活周刊
消息
视频号
服务
给孩子花钱，我们太不理智了
危险的赶海，原来是传销团建
保洁阿姨，大隐隐于办公室
扫一扫
关注「三联生活周刊」



西街饭店徐文张

记者·驳静　摄影·黄宇

到“徐文张”吃饭，像是顺道拐进邻居家里吃顿饭。对面虽有民居三间，都为食客准备，但老客人还是喜欢拐进西街 33 号这间屋子，只三张桌子，人多时挤一挤吃也是好的。“客厅”里还有幅字，就像很多江南人家里喜欢在墙上挂书法，什么“香兰静室”，什么“书香门第”，有种质朴可爱的附庸风雅，而“徐文张”的客厅里，挂的自然是“香溢四方”。40 多年前开张，称得上是依附在改革开放浪潮上兴旺起来的饭馆，那么它的风貌秉性也是归属于西街这条老街的。40 年后，四邻、街道与整座城市历经更迭，“徐文张”或许也有关店的一天，只是所有人都在想，这一天晚来一天是一天。


徐文张的老客人还是习惯于坐厨房门口的几张桌子上吃饭

西街

“徐文张”饭店的正式名字其实是“西街饭店”，在绍兴市越城区西街 33 号。“西街饭店”太过普遍，后来老板就把自己的大名徐文张也挂在酒旗上，白底黑字，扬在街面上，很醒目的。而街道只供人行，青石板 100 多年前铺就，两边皆是民宅，白墙黑瓦，不时有其他店招映入眼帘，我们去的那几天每天都有毛毛细雨，石板路深深浅浅，行人并不多。

从昌安立交桥下来不到 200 米，就是西街。进入西街之前，还要通过一块门头，其实是牌坊，上书“书圣故里”，左右对联一副，上联“古巷深深此处犹存书圣宅”，下联“春光澹澹游人共沐永和风”，正经是个景点。

“景点里头的饭店做的都是游客生意。”这是残存在我心中的一个刻板印象。对西街上的小餐馆来说，“景点里的饭店”这个标签也对也不对。绍兴这样的古街不算少，有不少已经完全商业化，比如仓桥直街，店铺生意都是招租而来，反而西街，仍有挺多原住民。而“徐文张”饭店 1980 年就开张了，在“书圣故里”为它带来游客之前，他们做的就是街坊邻居的生意，当然就是绍兴本地人的口味，开到第四十二年，风格与氛围与这条街一样，变化很小。

有意思的是，“徐文张”店堂里有幅字，上书“香溢四方”，大约 10 年前，一位江苏南通的老先生来这里吃饭，吃得高兴，拿出随身携带的笔墨纸砚，要创作一番。老板张萌芽女士随他写了，写完，人家又说“你要拿去裱好挂起来，不挂的话我要不高兴的”，还假装开玩笑说以后要

二楼自住，一楼开业，客人到这里吃饭，会有这样一种感觉：像是顺道拐进邻居家里吃顿饭。

来检查。过了一年，果真来检查。那时，字已经挂在店里最醒目之处。

这位老先生把自己的字硬挂在王羲之地盘上人气最高的饭馆里，想来也是很有自信的。

张萌芽通常就站在明档后面，50多岁，讲话声亮音高，语速快，动作利落，客人进门会获得亲切的招呼，“想吃点什么”。我第一次去，站在明档前很是犹豫，既想点一个梅干菜元素的菜，又不想点梅干菜扣肉，张姐就说，那不如来一个梅干菜炒的素菜，往明档最下层一指。思路打开，我立刻选中四季豆，后来证明果然不错，梅干菜是需要油脂来滋润的，四季豆炒得脆，又有猪油辅助，吃得满口生香。我又自作主张，非要点一份白切鹅。

到绍兴，鹅是一定要吃的，特别是在西街，也是吃一点传说和故事。绍兴人多养鹅，一方面是因为门前就有水溪，另一方面，较之鸡与鸭，鹅总是更肥更大只，作为禽类，地位有时堪比猪肉，周作人曾在短文《吃烧鹅》中说，烧鹅是在乡下上坟的酒席上一定有的一味菜。而在“书圣故里”吃白切鹅，应景之处还在于王羲之爱鹅，这在绍兴属于妇孺皆知的事实。王羲之有一回曾被一道士“诱骗”写经，以换他养的大白鹅，后来李白还就此写过一句诗，叫作“山阴道士如相见，应写黄庭换白鹅”。从“徐文张”饭店出门左拐，沿青石板路往前走约200米，还能撞见王羲之与鹅的另一则故事。

绍兴人吃白切鹅，还有一个原因是这里有上好的母子酱油，酱油为主米醋为辅，制成白切鹅蘸料，入口清爽，后味又足。“徐文张”开业40多年来，一直用“城南酱油”，这是绍兴的老牌酱油厂，原先开在偏门老街，可以散打酱油，中途关张过约半年，张萌芽说当时他们不得不找了湖州一款酱油来代替，其间或有嘴刁的食客吃白切鹅时，问老板酱油味道怎么跟从前不同。后来厂里几个老师傅重出江湖，“徐文张”厨房里的城南酱油又续上了。

绍兴人家里有宰鹅的，先白切，吃一个最新鲜，吃不完的鹅第二天可再做“虾油鹅”，用“虾油露”来卤制，这其实是宁波吃法。绍兴做得更多的是“糟鹅”，当然也可以做“扣鹅”，也就是“白鲞扣鹅”，咸鱼片垫底，上扣鹅肉。这是个蒸菜，鱼鲞这个东西最能做辅助，为食材提供更多风味，要我说，也最值得尝试。

跟张萌芽聊得熟了，自然要问的问题是：“怎么你爸爸叫徐文张，你却姓张？”是的，张萌芽跟她妹妹两个，都是跟母亲姓张。徐文张的爷爷那一代人，是本地挺大的地主，十几个长工，家里拥有绍兴几乎所有的鱼塘，后来家产被抄，徐家没落时，徐文张正是二十出头。而张家根正苗红，而且只有一个女儿，结婚后，家里两个孩子顺理成章跟了母姓。徐文张80年代开饭店，用的这间房子也是张家的，二楼自住，一楼开业，客人到这里吃饭，会有这样一种感觉：像是顺道拐进邻居家里吃顿饭。

勾销的账

老客人很多。

有个客人，来了只吃两个菜，绍三鲜和萝卜醋鱼。绍三鲜这个菜，基本上和杭三鲜区别不大，我向来不大爱这道菜，顶多鱼丸如果做得考究，就夹一个来尝。但在绍兴，倘若去酒楼饭馆请客、招待外来客人，总有这道菜，而且总是整桌最大那只盆碗。一只碗里笼络江河大地，一看就是丰盛殷实人家。喜庆实在，年长者对它很钟意，多半跟过节吃席那种兴旺的气氛有关。而醋鱼也是个老绍兴的菜，最早的时候是没有蔬菜的，鱼就是鱼，后来流行起蛋白质与鲜蔬结合，绍兴醋鱼才有季节之分，夏天搭配丝瓜，冬天则是萝卜。

那位客人刚开店时就已经是个老人家了，两个菜，起先是配白酒，后来血压不允许了，改喝黄酒，都是一个人来。后来年纪实在太大，再来就是儿子女儿陪着。一年多以前，他女儿过来，说老先生先前胃癌住院，做完手术刚醒来，就说要吃“徐文张”的黑鱼两吃，刚出院，就过来打

包来了。那是最后一次，张萌芽再后来听到的，就是老人家去世的坏消息了。

客人老金，每次来都坐 2 号桌。2 号桌是圆桌，挤一挤是能坐下 10 个人的，他每次来，都是带朋友来，而且总是他请客。请客归请客，排面要讲，但不见得每次都有钱付账。张萌芽就在账本上记一笔，这是她父亲时期就开始光顾的老客人，即便赊账，她都是客客气气的。

关于赊账，父亲教给张萌芽的一件事是，绝不能当面跟客人讨账，当然更不作兴特地打电话去要账。客人下回再来，倘若又是他做东，他自己不提，店家也是绝口不能提的。张萌芽说，有的客人也是很滑稽，上一次欠了一顿 200 多块，第二次来，仍旧吃个一二百，会说，今天就算 300 吧，意思是两次合并到一起一共付 300 块。碰到这种情况，张萌芽也笑笑说好。

欠下的账，最多到年底，新年一过，就再不能要了，这是绍兴人的规矩，也是“徐文张”的规矩。老客人当然对此熟稔在心。有一年，有个客人大约是实在没钱付账，年底那些天，张萌芽几次看到他从店前走过，手里拿份报纸，掩面疾走。而这期间，他老婆还来店里打包过几个菜，对方不开口，张萌芽也笑嘻嘻地只收当次的钱。直到年过完，这个客人再经过饭店的时候，手才垂下，闲庭信步，步子迈得颇自信。过些天竟也仍旧进来吃饭，大家旧事不提。

因为这个规矩销掉的账，每年都能有三五千。赊账的客人，到最近这些年确实少了很多，年轻一点的食客，恐怕从没听说过吃饭还能赊账，就算有，名字也叫作“霸王餐”，是商业社会招揽客人的噱头，而不是旧街坊老主顾之间流动的信任与宽容。提到赊账，张萌芽说，绍兴人还是很硬气的，这次拿不出来，周转过来了第一时间一定会来付的。她给我看一个聊天记录，对方是个年纪挺大的客人，发信息给张萌芽说，不好意思，上一次的饭钱是 400 吗。张萌芽回复说是 678，对方就把 678 转账过来，学会了微信转账，但微信连头像都没有。“都是认识的人，实在有困难，也不是打肿脸充胖子，就是需要请客，能帮还是要帮一下的。”

不过疫情这三年，又新增了一些没要回来的账。“徐文张”饭店过去一直给附近的外贸公司供盒饭，起初有 30 多家，后来眼睁睁地看着数量越来越少。这些基本都是三五人的小公司，最多的也只有十几个人，2020 年变化不大，到 2021 年少了一半，到第三年，基本没剩下什么了。甚至还有公司，等她去结账，整间公司都没了。“账是每月一结，大部分公司都是好的，会打招呼，说老板娘我们要走了，来结一下账，只有两家没打招呼，加起来是几千块。我想，他们应该是实在没办法了。”



张萌芽与父亲徐文张



左图：西街是绍兴如今为数不多的仍有许多当地人的古街

右图：古街与错综交杂的河路，是绍兴最引人入胜之处

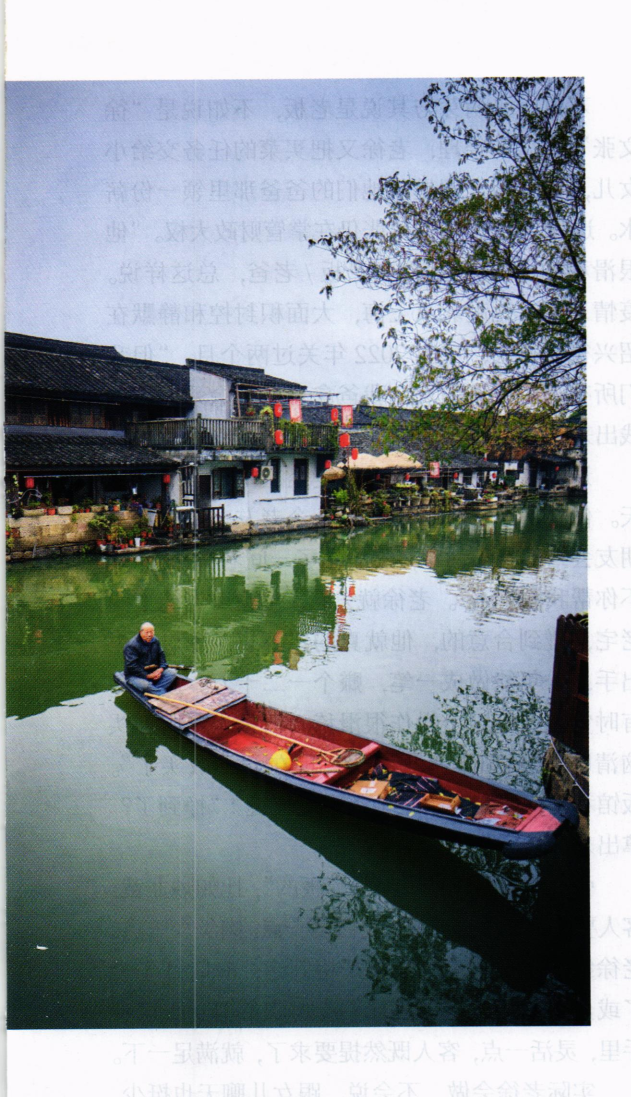
附近还有几家拍卖行，也是常客。往年春季秋季拍卖会，白天活动结束，晚上到"徐文张"这里吃饭的很多，白天还会要素烧鹅过去做茶点，这两年，拍卖会干脆都不办了。另有几间纺织印染厂，打工的、上班的远方来客，就会带到这里来吃饭，这样的客人，这一年基本看不到了。

就在我们第一次去的前一天，还有位老板娘过来打包冻扎肉。她和丈夫办了间旅游公司，原先有员工十几号，现在只剩下夫妻二人在支撑，过去一年都"没见到过流水"。但以前的单子还要结清、退赔，所以夫妻俩还在坚持，也是在等待春天到来。这位要强的女士，冻扎肉只要了两块，一共 24 块钱，她跟张萌芽说，买回去煮面，跟她老公一人一块。

邻里与伙计

气氛好，一个人过来，点一个菜，喝闷酒的，喝多的也不鲜见。有个客人有一年就在"徐文张"老酒喝到饱，夺门而出，踉踉跄跄，拐到桥上睡着了，那天下着大雪，将他埋起，第二天从雪堆里爬出来，没事儿人一般，连感冒都没找上他。西街上的街坊邻居，如今一说起酒徒豪饮，就会谈起此人此事。

40 年，说没变化也是有的，比如对面三间屋子都摆上了"徐文张"的餐桌。但也称不上扩张，因为厨房一直这么大，只不过对面多摆了些桌子而已。正对面那家邻居老头儿跟老徐说，城东分了套新房子，要搬过去住了，"我这边空出来，你



帮我看一下？”。他说“看一下”，不说“租给你”。老徐说那就“看一下”，每个月付给他1000多块看家费。

再隔壁那间房的房主是位老婆婆，有一天也跟老徐说：“我楼下这间，租不出去，你要不要收了？”老徐说：“好的我收了。”那是2021年的事，生意完全到不了需要扩展店面的程度，但说收也就收了，每个月又多出来1000多元的成本。

这位老婆婆自己，仍然在二楼住着，儿子女儿都搬走去住楼房了。张萌芽说那反正他们也照看着一点，70多岁了，每天看到她出门，那么今天就没事。有一回一整天都没见到她出来透气儿，到了晚上饭店打烊，张萌芽就过去敲敲门，原来是摔了一跤，一个人一声不吭地在家里，也不肯告诉儿子。假如电视坏了或者电话坏了，倒是会主动跟张萌芽说，帮她打个电话找人来修，“但她从来不下楼吃个馆子什么的，很省，一楼租出去的房租也是补贴给儿子的”。

比较闲的时候，厨房里的师傅会坐到店堂里，跟客人聊天，客人也是老客人，会说，早前老徐做的黑鱼白鲞汤——新鲜黑鱼跟晒制的鱼鲞一起烧的，汤炖出来是乳白色的，真是一绝。现在没有这个菜了，因为后来的厨师做出来的，客人不认，干脆放弃。

炒菜的林师傅也就笑笑。老徐在的时候，一直都是他烧菜，退休后这十多年，厨房也只换过一次炒菜师傅。第一位师傅姓杜，后来去大饭店高就，手艺和口碑兼备，如果不是因为女儿要读初中，需要他投入更多时间在孩子身上，他总也还不会离开“徐文张”，小饭店总归更辛苦一些，有时“徐文张”缺人，他也回来值个班。接替者是杜师傅的师弟，名叫林军，来的时候儿子出生没多久，现在都已经生了二胎了。张萌芽于是提前给林师傅涨薪，按惯例，每年1月才是调薪时间，张萌芽觉得，现在养孩子压力多大，他们能做一点是一点。

蒸菜的柴师傅，今年68岁，在这里工作8年，几乎是退休后立刻就来了“徐文张”。有意思的是，这是他人生里第一份厨房工作。当时的蒸菜阿姨回家去带孙子，需要人手，柴师傅第一时间毛遂自荐，他是徐家在安昌街上的老邻居，素来爱下厨，烧菜手艺好，街坊邻居都知道。退休后又出来挣一份薪水。柴师傅的勤恳也有原因，他女儿前两年生了二胎，是对龙凤胎，一家人的计划是，男孩归爷爷奶奶养，女孩归外公外婆养。三个小孩，补习费、买车买房的钱，支出太大，“啃老是必须的”，整个家庭都得共同出力。柴师傅就立下豪言壮语：“我要给我外甥、女儿攒足100万。”饭店不知能开到什么时候，张萌芽就给柴师傅说：“你再干几年，反正我们同进同退。”

比起沉默的父亲，张萌芽心里装着每一家人的生活动态，知道他们最难念几段经，惦记大伙儿生活里的疾苦，她关心店里的员工、街坊邻居，就跟关心自家亲戚是一样的。

老徐

徐文张今年80岁，现在很少到饭店里来，偶尔来也是转转看看，很快就走。

他小时候是在厨房混大的。当时有家饭店租了徐家的门脸房，房东家的少爷喜欢来帮忙，哪有不欢迎的道理，徐文张喜欢在厨房里“搞搞弄弄”，不露声色地学到不少东西。这门技艺反而成为他日后讨生活的技能。张萌芽也是在旧营业执照换新时才意识到，原来她爸当初还是改革开放的“弄潮儿”，国家刚有政策，他就借助这间房子，下海开起饭店。他们家饭店旧执照的编号后几位是“007”。

位置是好位置，西街当时属于交通要道，城北的人进城，都要走这条街，后来中兴路建成后，西街才演变为一条不走车的巷子。1980年，西街饭店开起来的时候，肉还是限量供应，需要凭票购买，排队，一大早去，一户最多能买两斤或三斤。很快，徐文张就想办法增加了饭店的肉食供应。不仅如此，老徐菜也做得很好，糖醋里脊、酱爆鳝段、雪菜鱼片、黑鱼白鲞汤，靠这些拿手菜，西街饭店立了足。

2004年，饭店关张了4个月。妻子摔了一跤，需要贴身照顾，老徐分身乏术，只好将店关闭。但是经常有常客来询问，啥时候再开，啥时候再开。老徐也很动容，下决心重新开张。他跟大女儿提出来说，“要不你来跟我做”。老徐表面上只是“提议”，很大度的，说“你考虑一下，考虑好了告诉我”。

张萌芽心想，老爸虽然不强势，让自己考虑，但这间店一直以来口碑不错，未来真要做下去，也只有她能担起责任。道理是这样的，但她仍然纠结与不安，因为打从学校一毕业，她就分配到了单位，几十年没挪过窝，岗位又在化验室，“与社会打交道少”，而饭店人来人往，三教九流，环境复杂，几乎是化验室的反面。但她丈夫和儿子都鼓励她，她就想，单位同意给她办停薪留职，随时可以再回去，大不了做不好回去上班，起初是真不适应，碰到熟人来吃饭，“感到难为情”，但这一坚持，也十几年过去了。

把女儿带出师后，老徐自己终于真正地退休。

不过，张萌芽与其说是老板，不如说是“徐文张”饭店的经理，老徐又把买菜的任务交给小女儿，姐妹两个都是从她们的爸爸那里领一份薪水。退休这么多年，徐文张仍在掌管财政大权。“他很滑稽的。”张萌芽提到老板/老爸，总这样说。疫情三年，比起北京上海，大面积封控和静默在绍兴很少发生，只有2022年关过两个月，“但我们所有员工工资照发，我爸拿自己业余爱好挣的钱出来补贴”。

退休后，老徐一大爱好是坐在中介公司里聊天。他在房地产领域里颇有几个老友，有时那些朋友会给他打电话说，哪里出了一间老房子，“要不你帮我收一下”。老徐就去看，他喜欢老街上的老宅，碰到合意的，他就真的买下来，等时机再出手，一年能做成一笔，赚个一二十万。张萌芽有时觉得父亲这个操作很滑稽，但是也佩服他头脑清晰，“风口上猪也会飞，现在就不敢买了”。饭馆利薄，张萌芽会跟她爸开玩笑说：“挣到了？拿出来贴补饭馆。”

张萌芽说他父亲“是很死板的”，比如炒韭黄，客人要求说黄酒多一点，茭白多一点，肉丝少一点，老徐绝不听。绍三鲜配料严格固定，有时虾子没了或鱼丸没了，他也决计不肯再卖。但到张萌芽手里，灵活一点，客人既然提要求了，就满足一下。

实际老徐会做，不会说，跟女儿聊天也挺少。但作为女儿，张萌芽能感觉到，年轻时经历盛衰，对她父亲影响挺深，日后对老宅旧院情有独钟，或许也与此有关。但这都是女儿揣测老父亲的心事。

7月份，有人来西街挨家挨户量过尺寸，拆迁改造喊了20年，这一回很可能要动真格的了。到时候，包括“徐文张”在内的西街入口处这几个号码的房子，大概率要拆掉，“这边是最原始的，它马上也会消失”。张萌芽宽慰自己，拆掉也好，拆掉肯定不会换地方再做，不做就不用那么辛苦了。所以她对外讲起，说法总是“关了就关了”，“店如果真拆了，舍不得，我也没有的。没有了，一切向前看对不对？”。

但老徐不动声色，偶尔提起，说的却是：“迫不得已再关，迫不得已再关。”



冬天的带鱼是这样的，边晒边吃，吃得差不多了再买它一百条

河埠头饭店：这家饭店有点甜

记者 · 驳静　摄影 · 黄宇

老板陈小燕，厨师陶军，二人自2009年开始，在西小路河岸开了这家小饭馆。年轻时，大家叫她小燕子，而陶师傅在成为烧菜的陶师傅之前，开过出租车、货车。按陶师傅的说法，绍兴菜总归是有点“甜咪咪”的，因为绍兴的母子酱油本身就带点甜味。油焖笋、梅干菜焖肉、炝蟹，都隐隐有一丝甜。但更让人咂摸到丰富滋味的，是这对合伙人之间的信任与默契。我们写餐馆，更多是写人，“河埠头”这家餐馆上有极鲜明的陈小燕风格、陶军风格，以及某种受人与人之间的关心关爱滋养，再由时间之手酝酿、形成的温情风格。

记者

摄影师黄宇2020年夏天的时候来过"河埠头"饭店，他印象最深的是厨师陶军热火朝天的场景，光着膀子、肩膀搭块毛巾，在那儿掂锅。黄宇拍下了这一幕。

这第二次来是2022年冬天，绍兴刚下过一场雪，相比两年前，气氛似乎为之一变，毕竟不下雪的时候，每天也都在下雨，黄宇每天都感慨几遍，"南方的冬天那是真的冷"。傍晚时分，我们收起伞，甩甩雨水，跺跺脚，走进"河埠头"的店堂。

进屋后也丝毫没有感到暖，这里开空调没用，三面通风，左侧通厨房，对面有条走廊，门半开着，能望见河。挂起来晒的带鱼，七八十条，没有太阳，目前只能依赖北风，风腿一只，去年冬天开始就挂在此间。走近两步，跨过门槛站到走廊，发现原来这里也是工作间，有阿姨在洗碗，以一扇大窗与厨房相连。这里窗户全部打开，视野开阔，右侧有座桥，桥上不时有人撑伞走过，水对面也是旧宅，长廊宽阔，避雨很好。角落里有红殷殷的花长在土里很是醒目——后来我去到对面才知道，那不是花，而是种在花盆里的几丛萝卜，半截身子裸露在土外，天寒地冻，它们愈发娇艳，正是最可口的时节。

退回店堂，紧挨着厨房，便是明档，蒸菜几样，蒸肉饼就分鲞蒸或蛋蒸，梅干菜烧肉用小碗装，高高耸起。地上摆几个盆，活鱼活虾，再加上下雨，是以地面几乎整日都是湿的。服务员说，一层冷，上二楼。楼梯窄小，有人迎面下楼我得侧身而过。二楼有两张圆桌、三张方桌，深处还有三个包厢。二楼就暖和多了，我们选了空调出风口的一张方桌，等菜。

三四拨朋友都跟我推荐"河埠头"，因此一到绍兴，晚上第一顿我们就来了这里，在认识陶师傅之前，已经觉得他的手艺不错。菜上来，有毛豆烧排骨（红烧的，另有冬笋提鲜），萝卜烧肉（也是红烧的，白萝卜浸饱肉汁，非常适合大快朵颐），以及一条红烧鲫鱼、一份鲞蒸肉。

上桌才发觉，都是红烧菜，但确实，酱油色天然吸引食欲，每一个吃来都觉得香。在"河埠头"吃的第一顿夜饭，勾起我对外婆的思念。我外婆有一个菜，不知哪里学来的组合，在别处没吃到过，名字大概就叫"辣椒烧肉"，外婆用的是朝天椒，个头小巧一些，比杭椒辣（用杭椒是不行的，太温和）。当然拿开水焯过，过掉最辣最犀利那一层，在五花肉烧得差不多的时候放进去，用糖来中和辣味，外婆是加不少酱油进去的。每次总是辣椒最先被吃光，总是央求外婆说，下次多放一些辣椒，总是不得，大概因为在老人心里，主次不可错位，辣椒怎可喧宾夺主。"河埠头"并没有这道菜，但这几个菜里面铺垫的时间，却有一种似曾相识。我想那应当就是绍兴传统风味，陶军说，粗暴地讲，就是有点甜。酱油本身就带点甜，酱油、黄酒和糖的组合，以不同比例，通行在家常料理中。

当然，后来再看，这天傍晚的四个菜，只是我们与"河埠头"之间的情感热身。之后一周，七天倒有四天晚上是在"河埠头"晚餐。在这里，我们吃了各式绍兴菜，尝到陶师傅大约三分之一的手艺：红烧大肠、蒸双腊、炝蟹、蒸蟹、油焖笋、腌菜炒冬笋、煎带鱼、醉河虾、炒韭黄……

有天晚上，跟陈小燕和陶军两个喝酒，我居然喝了一斤多黄酒。那是第二次，第一次还有"嘟一无二"书店主理人嘟嘟在场，我也没少喝。绍兴冬天的喝法，加姜丝，加冰糖煮热。虽然真正的好黄酒得是原坛原酒调配，绝不加什么姜丝、糖或话梅，并且也绝不加热，就是常温喝起最美，但在那几个冷冻的雨夜，没有什么比甜滋滋的热老酒更令人迷醉。就在"天气晚来雪"的氛围中，饮黄酒吃螃蟹，听陈小燕和陶军讲他们的故事。

陶师傅在绍兴算得上大块头，手都大得异乎寻常，说话时舌头不时会打架，引人竖耳倾听，而陈小燕小小一个，讲话利落有余韵。以下段落分别是二人的讲述。

小燕子（口述）

开"河埠头"之前，老实讲，已经失败过三次，三次与人合伙开餐厅，都以开不下去告终。第三次失败后，欠债10万，7万欠的表妹，3万欠的煤气公司。

我爸托亲戚，给我在国商大厦谋到一份工，



1



2

1. 陶师傅手艺相当不错，现在想想那几顿饭真是美好的体验

2. 梅干菜焖肉是陶师傅的拿手菜

3. 醉河虾

当售货员，大家都劝我，不要再弄了，老老实实上班去。售货员当过的，大概是1998年，我刚下岗的时候，就给我妈妈的布店当过售货员了。那时她在小商品市场卖布，我一去，生意都比以前好，好像我天生会跟人沟通，我也喜欢跟人聊天。假如不是脑子一根筋，就在布这个领域做起生意，可能早就发财了。因绍兴纺织业很发达的，我们去柯桥区进货，总能卖出去，绍兴还有句话叫作，“头顶一块布，全球我最富”。

但是布我不想做，国商大厦我不想去，就愿意开饭馆。孩子他爸见我执意要开饭馆，开三次亏三次，还要开，也跟我分开了。那个时候算是人生低谷，又欠下10万的债，假如去上班，一个月2000块，还这个债得上到什么时候？

反正上班也上不好了，我就跟陶军商量说，咱们两个一起，还是弄个小饭馆吧。上班要看人家脸色，迟到早退还要打卡，我说我们还是找个地方开个小饭馆，赚个工资钱，但我们是自由的。陶军认同，现在想想，我感谢他最开始的认同，没有他，我一个人撑不起这个店。

我找地方陆续找了有半年，经常是送完儿子上学，我就骑个电瓶车到处看。等到看到西小路这里，已经是半年后。这间铺子，原本都是公家的，已经出租，对方用作仓库。整条街上也几乎没有饭馆。我就觉得这个二层小楼好，古色古香，沿河，旁边有座桥，很中意。唯一就是大了点，我已经亏了那么多，只想尽可能节约成本。托到一个朋友认识房东（其实是二房东），跟他商量租赁，人家也很好的，把我要的地方腾出来租给我，我嫌太大的两个包厢，他仍然留着自己用。



3

陶军（口述）

我和小燕两个，我只负责厨房，她顾剩下所有的，一开始只雇了一个洗菜阿姨，半年之后又请了半个，只做半天。这样勤勤恳恳做到三五年，生意有了起色。

但回想起来，2009年一开始，我是硬着头皮上的。小燕前面开亏本的三家店，我也都在。一开始是打杂，后来小燕说，你得学点技术，我就进厨房配菜，等到第三家店关门，我基本是个称职的蒸菜师傅了。但到"河埠头"，厨房都归我，第一次独当一面，要烧菜。做餐饮的都知道，厨房里面它分冷菜、蒸菜、炒菜的，有些大酒店还有专门做海鲜的。我一个人，不仅要炒菜，冷菜、蒸菜、炒菜，整治海鲜，为客人做菜，我是完全没经验。

心里是虚的，一开始的确经常给客人埋怨。有说鱼蒸过头了，有说菜炒老了，基本都是火候问题——火候最难掌握。在绍兴给厨房招炒菜师傅，一般就是让他醋熘鱼做一个看。醋熘鱼做出来好，这个厨师就过关了。我是做到第三年，客人点醋熘鱼的时候，心里才不慌了。它得做到酸酸甜甜，比例得当，不太酸，不太甜，勾一点芡，但又不太稠，也不太稀，一切都恰到好处。做到第五年，开始有客人夸我做的醋熘鱼好吃。"还可以的。"他们说。

我找到地方，还是我妈妈出钱帮我。我到现在还印象非常深，她从抽屉里摸出来整整11张存单，面额有2000的，有两三千的，凑起来几万块钱，给我，让我再试第四次。我也是有弟弟的，我父母没有把钱留给儿子的想法，却拿出来冒险支持我。

我是全身心投入进去。像我们买菜，一天是去买两次的。一般餐馆基本只在早上采购一次，我想还是宁可自己辛苦一点，早上和下午分开买，新鲜程度一定是不一样的。在菜场里，四季豆一根一根挑，挑腌菜，我人嘛小小一个，腌菜缸很大一只，我也是伏进缸里一个一个挑，有朋友有次在菜场看到过我，后来跟我说，"你啊，整个人都进去了"。而且我宁可选农民自产自销那些蔬菜，宁可贵一点。市场里的人慢慢都知道，"小燕子啊，她差的菜不要的，只挑好的"。

我们店里的干菜焖肉也很容易卖空，卖空了就没有了，不能现做。不是所有绍兴本地饭馆都有干菜焖肉这个菜，有的做的是干菜扣肉，不一样的。我们早几年，做的是干菜大排。有个客人，吃得好，每次来都是十块十块这样打包。后来生意好，我一个人，厨房里顾不上，干菜大排就停了几年。

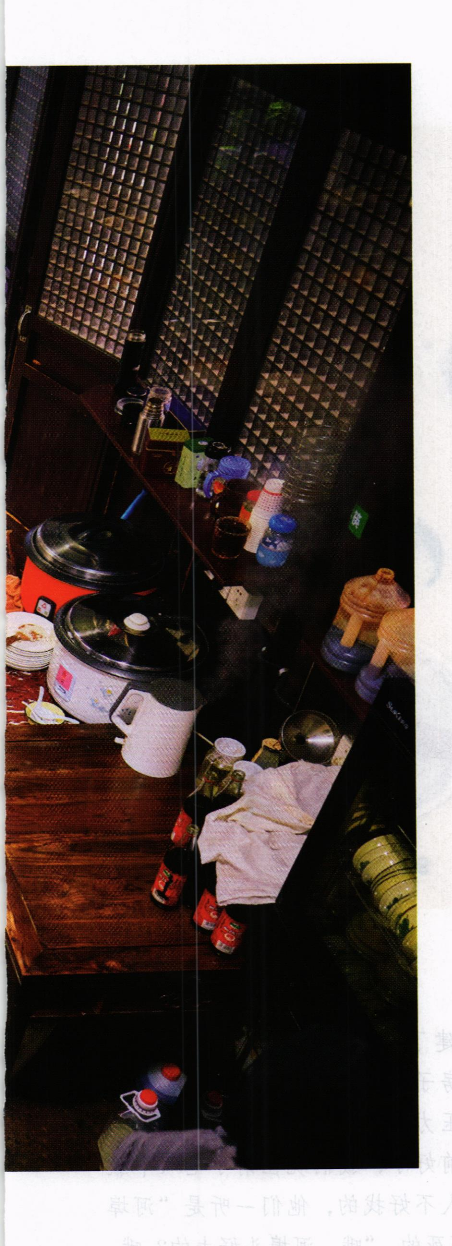
往后得心应手一点，重新开始正经做干菜焖肉。五花肉切成小块，前面蒸一个小时左右，锅盖打开，另外扣一个碗到上面。我小时候看我爸做干菜焖肉，用大的搪瓷茶杯，一层干菜一层肉一层糖，再一层干菜一层肉一层糖。前面一个小时，杯盖打开蒸，后面一个小时，杯盖盖上再蒸。盖子不盖，会变成干菜汤。干菜肉蒸到后面，干菜比肉好吃，五花肉里的油分都浸到干菜里去了，我是喜欢吃干菜的。肥肉也好吃，糯糯的。



我们饭店什么都自己做的。比方说炝蟹，宁波人吃普遍是咸一点，我们店里做炝蟹，喜欢淡一点，淡能吃到甜甜的味道，我们两个自己也很喜欢吃，按照自己的口味来做的。臭豆腐、臭苋菜都另外有仓库，腌在坛子里。冬至一过，等气温降到零度，天气预报说连续五天以上都有太阳，就能做酱鸭了。酱鸭、腊鸭、腊鸡、腊肉、腊肠、鱼鲞，这些风味是每年必做，晒好了就卖，看卖得差不多了，看看天好，就再做。

做好了，就挂在走廊。有一年，早上一来发现东西全没了，门锁没有撬开的痕迹，小偷大概是摇了乌篷船，从船上翻进墙里，把腊味酱味搬空。中午，有个男的跑进来问，说"你们是不是有东西被偷掉了，我看到广场上有人在卖"。我跟他聊了几句，觉得这人不错，临走还送他一包烟，拜托他，如果看到在卖了，一定来喊我。他答应说好。大概四五天后，警察抓到小偷了，拎一个男人过来指认现场，我一看，哎呀，这不就是那天来报信的无赖吗。滑稽，自己偷了东西，还要回犯罪现场打探敌情。这个无赖，把我们价值五六千的酱货，在广场上1000块全部就脱手。

要我说绍兴的口味，就是万事万物带点甜。好的绍兴酱油，本身带点甜味，是甜咪咪的，所以它红烧出来的菜，包括油焖笋、红烧鸭，不放





左图：带我来的朋友说，来河埠头就像“到表姐家吃一顿饭”

右图：陈小燕和陶军都是相当可爱的人

糖也是有点甜的。还有就是，荤菜里面多多少少都会放一点黄酒，像带鱼煎好之后，葱蒜干辣椒放进去焖一下，最后也要黄酒稍微滴一滴的。

燕姐（口述）

2014年底，饭店的生意比较稳定，突然听说西小路这条街上的营业房要拍卖。我当时完全没想过要去买，我们饭店一直以来价格都比较实惠，没赚什么钱的。但我妈妈提出来说，想长久地做下去，租人家的房子和房子属于自己是不一样的，一定要买。那么我就去报名竞拍，从来没接触过这种事。起拍价是193万元，保证金要交20万。非常忐忑，不知道要准备多少钱，我妈妈又说，钱不够，他们就把房子卖掉，搬去跟弟弟一家住。连我弟弟一家都是大力支持的，他后面用自己的房产证抵押，给我贷了70万。

我们准备好的心理价位是300万，300万以内，志在必得，可是心里没有底，没经历过这种事，价格万一杠上去怎么办。这中间还有那种黄牛公司打电话给我，因为他们知道我在这个房子里开饭馆，参加竞拍属于志在必得，他们说：“你给我一笔佣金，我就退出。”竞拍的时候不跟你抬杠。这样的事情，想也想不到。


（插图：文哲）

竞拍那天，我弟弟陪我去，我紧张得手心全是汗。西小路拍卖的房子总共5间，我们第三个拍，起拍价193万，最后我们拍到的价格是204万，离300万距离这么远，心里很高兴的。

我们刚来的时候，西小路沿河营业房全是空的，我们来了，慢慢把这条街带起来了，饭馆也有，婚纱店也有，等到竞拍时，开店的老板一个都没来，只有我一家要买。有几间房子都是流拍的。那么好了，几年以后，婚纱店老板有一回在我这里吃饭，说他后悔，当时应该买的，现在要买也没机会了。

房子买了，背上贷款，2014年过完了，不到半年，饭店又着了一场火。

火从厨房的烟管烧着的。是我们的疏忽，不知道原来烟管是需要定时清理的，一个火星子跳进烟管，轰的一下，就着了，木结构，一下就全着了。一楼没了，二楼没了，屋顶没了，全烧没了。幸亏还是上午，刚开餐，只有一两桌客人，你看我们的楼梯这么窄，假如人多，摔倒一个的话，那多危险。

火灾后，重建了三个月，又花了100多万。本来就还在还买房子的贷款，停业三个月，又多投入100多万。压力确实非常大。但火灾之后，生意确实又比以前好了，我们现在请了七八个服务员，我们店找人不好找的，他们一听是“河埠头”的生意，都吓死的，“哦，河埠头好去的？哦，多少苦嘞”。我们这样的小饭馆是这样的，客人多，两三个人，三五个菜，多嘛多，生意嘛小，两个冷菜，两个热菜，烧个汤，饭一打，吃个10分钟，吃差不多了，怎么菜还没烧出来。今年，开业那么多年第一回请了厨师，这样嘛，出菜可以快一点，陶军也可以不那么辛苦了。

着火前，有个湖北客人到绍兴出差，朋友带他到店里来吃，吃了过后他就说，想在武汉汉正街上开这么一家店，原封不动搬过去，请我们过去管理。只要我同意，现场给我账号打50万，作为年薪。50万，那时候我们整个店一年完全赚不到这个数的。这个事也是10年前了，现在想想

嘛，这也是很有想法的客人，武汉有很多浙江商人，他正在考虑做一个会所性质的私房餐馆，觉得我们这样的绍兴菜正合适。陶军跟我共进退的，我去的话，他肯定也去，那么相当于要把我们“河埠头”关掉了。我们又想，到武汉，臭豆腐怎么弄，酱油怎么办，苋菜梗怎么弄，酱鸭怎么晒，想来想去，算了，还是两个人守在西小路，自在一点。

陶师傅（口述）

我从小喜欢摆弄机械，1995年初中毕业那年，绍兴街上开始有私人的出租车，我很想拥有一辆。一满18岁，立刻就去考了驾照，第一份工作就是开出租。租了一个师傅的车，接他的晚班。说是晚班，开到十一二点就没什么客人了，一天能挣个100多块，虽然是开出租很赚钱的年代，但我没挣着什么钱。但如果不是因为这个师傅不想干了，把出租车退掉，我可能也还不会去KTV上班。那个工作主要就是切水果，枯燥，没有前途，但是工作场地时髦，年轻人多，干了一年，生意不好，又倒闭了。后来在酒店找到一份工作，有熟人照看，有晋升空间，亲戚朋友都觉得这下稳妥了。

人生的梦想都是拥有一辆自己的大车，一个月后，我找了一份开车的工作，就把酒店的工作给辞掉了。

这是拿到A照以来第一次有机会开大车，一开始是跟车，后来能自己上路了，路线是杭州—上海，早上8点出发，拉一车货到上海，卸货再装一车新货，当天晚上再开回杭州。

回杭州走夜路，那天是凌晨3点，下毛毛雨，很密那种，我没走高速，开在高速下面的一级公路上，光线不好，路也不熟。开着开着看到前面一辆货车停在那边，原来前方是收费站，我完全没意识，踩刹车来不及，没超速，也就开了五六十码，但车重，停不下来。撞上去的瞬间，我就失去了意识。等醒过来，救护车的灯在闪，消防车也来了。我还在驾驶座上，车前面往里凹陷，卡住了腰，没看到血，双腿也没有知觉，不疼。等医生把我从座椅里弄出来，问我能走吗，我一走，这下开始疼了，剧烈地疼。从头到尾没敢看裤腿里的腿成了个什么样。

后来听医生说，髋关节粉碎，同时左小腿断成两截，右小腿断了一截。上海骨科医院的医生说，要拼拼看，拼得好嘛最好，拼不好，腿可能就得锯掉。手术非常成功，上海的医生医术高明，愣是把我两条碎腿给拼装好了。

我在医院住了三个月，对面挂了一只钟，时刻都在看指针，走得那样慢，止痛针只能管一两个小时，后面就是熬时钟。我爸赶到上海，把所有家当都压在我身上，出院的时候，账单是42万。我爸说，腿保住了，多少钱都无所谓了。我跟我爸以前关系不好，我不爱读书，总跟他对着干，那以后再也没顶过一次嘴。

住院三个月，回家又躺了三个月，能走了，但左腿比右腿短了3厘米。每天都不出门，感觉人生已经完蛋。那一年我22岁，青春都在里边埋没了。我真的不敢出去，怕别人看到我走路会想，哦，20来岁的人，走路一瘸一拐。头几个月还需要拄拐杖，我更加不想出门，即便别人只是正常地看我，我都觉得那是异样地看。

我喜欢开车，十几岁就梦想拥有一辆自己的车。我那时候想，年纪轻轻，需要拄着拐杖过下半辈子了，心里面很受打击。小燕给我打电话。她鼓励我，她说：“腿保住了蛮不错了，要是一条腿没有了，你走路才是真的困难。”又说：“你不可能一辈子靠爸爸妈妈养了，你总要出来挣钱。”我想想看嘛，也有道理。所以她开第一家饭店，叫我去店里帮忙，我就去了。只是打杂，总算迈出第一步。后面慢慢进到厨房，学点手艺，一直跟她到第三家饭馆失败，那时我大小是个蒸菜师傅了。感激的话都不用说，我从没想过要离开她，自己去别的地方做。

没想到会成为一个厨师，现在大家都喊我“陶师傅”，听听好像也习惯了。只有她叫我陶师傅，好像有点生疏，她经常是“陶军，陶军”，叫不应，然后才会严肃地叫一声“陶师傅”。她其实不用叫我陶师傅的，比如我在厨房炒菜，很吵，但我听到外面“嗳”一声，她的声音我听得出来的。“哎！”是在叫我，这个声音如雷贯耳的。别人“哎”，我听听声音不对，头也不会回，她“哎”一声，我肯定头转过去了。

绍兴五味

记者·驳静　摄影·黄宇

黄酒加茴香豆的组合，可能只有去到咸亨酒店这样的老字号，才能吃到，我们在绍兴去过的那些小饭馆里，几乎没有茴香豆的。倒是在安昌古镇，沿街商铺不时有将茴香豆、梅干菜这一类东西像小商品一样陈列在门口的，我顺手抓了一颗茴香豆来嚼，发现味道并不重，但是略硬，颇费口舌，鲁迅故里步行街上也尽是这样口感的茴香豆。

怪不得茴香豆如今似乎正沦为旅游纪念品那一类的吃食。后来在绍荟宴，主厨胡卫东原本也没想到这一味，一直到喝完一壶酒，他才猛然想起，倒了一碟出来，没想到很有意思，酥软绵密，回味悠长，跟传统茴香豆大异其趣，很有可吃之处。

胡卫东非常得意，他说这是他从上海到绍兴后，专门研发的。绍荟宴原先一直开在上海，近一两年才回到绍兴，为了在绍兴美食版图上添上一笔，胡卫东很是钻研了一番，茴香豆就是其中一例。一是在“软”字上做文章，所以光是蚕豆浸泡就花了几天工夫，之后再用高压锅打两个小时，二是在“回味”上下工夫，他的方法是在卤料里加入一味陈皮。

绍兴美食滋味丰富的一个原因，在于糟醉、酱卤、霉臭、风干等等这些方法，几乎可以处置任何食材，蔬菜与蛋白质一网打尽，寻常人家的餐桌上，光是这些就已经足够精彩。传统绍兴有“十碗头”，大意是年节时团圆的餐桌上一桌十全十美的搭配，我们在绍兴这几天，也总结出来一份较为私人的推荐共五味，五种烹饪手法，算是对传统“十碗头”一个小小的回应。

糟鸡

绍兴常有糟菜，用的是酿制黄酒的半成品黄酒糟。黄酒酒糟色如红枣，甚至要更黑，有的饭店因为要制糟鸭糟鸡，日常备有酒糟。最入味且有回味的一次体验还是在绍荟宴，有道菜叫“糟三宝”，也是道冷菜。所选的三宝是毛豆、鸡和猪舌，毛豆坚实，较难入味，大约只是颜色上的点缀。第一次吃糟猪舌，口感很特别，但猪舌肉质也是相当紧致的，相形之下，糟鸡最是入味，一问，果然有讲究。

鸡用的是11个月以上的，清洗干净后，首先要放到蒸箱里面蒸制，近40摄氏度的时候取出来搓盐，自然冷却后，再将这只鸡放到极大的容器里（陶瓷容器最佳，万不可用金属容器），随后才到码酒糟这一步，码完封坛，让它在零度左右的冷库里放半个月，让时间喂它入味。而且酒糟也要用三年以上的，酒糟越沉，鸡肉越香。

醉双鲜

醉双鲜，一般就是醉虾和醉蟹。在绍荟宴吃到美味的醉蟹，胡卫东主厨说他们厨房醉蟹光是酒就用了三种，调料价值加起来超过蟹本身。白酒和黄酒的组合是蛮常见的，白酒用来杀菌的同时，也用它的高度酒精袭击螃蟹，在白酒面前，黄酒主要是增加酒的柔和度和风味，不那么剧烈，胡卫东还又尝试再加入第三种酒，清酒。再加入十几种香料，这样醉出来的蟹，确实味道醇厚，蟹肉的质感也富有变化，吃起来鲜味很足。

更家常一些就是醉河虾，基本上走进哪个小饭馆，都不会错。选个头小小的虾子，这种时候，有些厨师会选择只用黄酒，加入酱油等调料，端上桌的时候，势必要加只碗盖，防止活泼好动的醉虾到处蹦跶。吃醉虾比吃醉蟹多一些惊悚感。

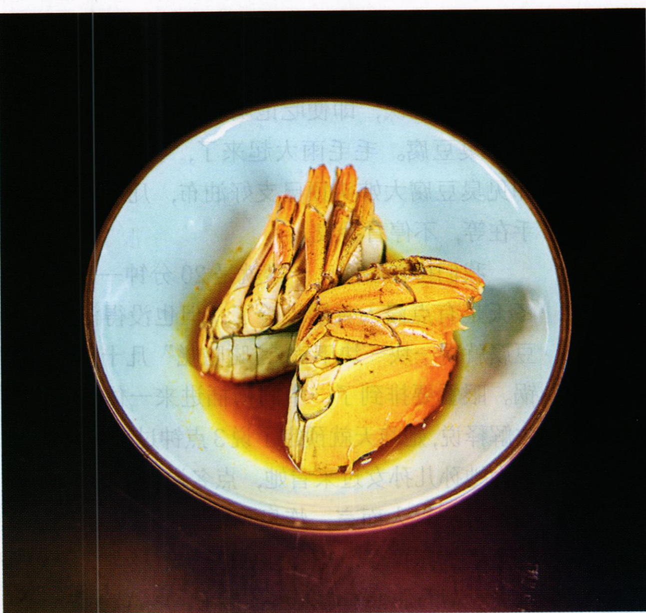
糟醉两味，都很适合配黄酒。不到绍兴，或许很难有机会识得，原来绍兴黄酒也像葡萄酒那样，分干型、半干、半甜和甜型四种，其中最常见的加饭就是半干型。另一个在绍兴习得的常识



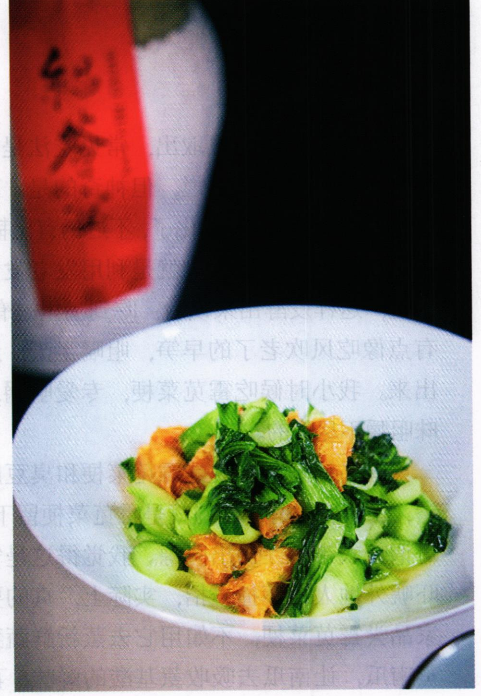
1



2



3



4

1. 绍荟宴的茴香豆，是很容易被忽略又极值得尝试的下酒菜

2. 稽山品府的炸臭豆腐是一绝

3. 绍荟宴的醉蟹

4. 炸响铃炒青菜，这个菜非常“江南”



绍荟宴主厨胡卫东

是，原来好的黄酒，其实是不应该去温热，也不添姜丝或话梅，这其实是简单的道理，就像我们现在喝葡萄酒，也不会再去兑红茶了一样，酿酒师与风土搭配制造出来的美味，任何额外的添加自然是一种干扰与破坏。

蒸苋菜梗

霉苋菜梗从坛里取出，常见吃法是蒸，根茎经过发酵，会变得软烂，但神奇的是，表面仍然维持鲜绿，吃到嘴里又化了，不过仍有坚韧的部分。霉苋菜梗制作的初衷，就是利用发老发苦的粗壮菜茎，这样发酵出来以后，吃到嘴里是有残渣的，有点像吃风吹老了的早笋，咀嚼半天，还得再吐出来。我小时候吃霉苋菜梗，专爱咀嚼，仿佛鲜味咀嚼不尽似的。

著名的蒸双臭就是霉苋菜梗和臭豆腐的组合拳，臭豆腐发酵，用的就是霉苋菜梗留下的老卤，可谓一衣带水，语出同源。我觉得这是宁绍平原吓唬外地人的莽撞一招，实际上，真的要推荐大家品尝霉苋菜梗，不如用它去蒸新鲜蔬菜，比如蒸南瓜，让南瓜去吸收氨基酸的鲜味，再用它的甜味呈现出来，这样的温柔一击或许更容易被接受。

炸臭豆腐

运气好的话，能在绍兴街市上碰到卖炸臭豆腐的摊子。越城区西街口就有这样一个，摊主大婶已经在那一带炸了十多年。下午出摊，我们第二次去西街时就赶上了。几乎是在闻到香味的瞬间就心意已决，即便吃饱喝足地出来，也要尝尝这口臭豆腐。毛毛雨大起来了，我们都没有伞，却见臭豆腐大婶头顶已支好油布，几个学生缩着手在等，不停看手表。

我们排在后面，一等就是20分钟——江南的冬天是有点浸入骨髓地冷了，但也没得法子，臭豆腐就得一块一块下锅，“嗞嗞嗞”几十秒，再出锅。眼看要排到了，中间横插进来一位婆婆，摊主解释说，她昨天就预定了说3点钟过来，要30块，因为她孙儿孙女过来看她，点名说要吃炸臭豆腐，即便对绍兴人而言，炸臭豆腐也不是一个随处都能吃到的东西了。很多小饭馆都不爱做，因为炸过臭豆腐的油根本不能再作他用，利润也薄。

炸一块臭豆腐需要四五十秒，30块，前后大概需要10分钟，对翘首等待的其他客人来说，这10分钟也足够长了。所以臭豆腐摊很容易就排起队伍来。饭店酒楼倒确实能吃到炸臭豆腐，但是没有又香又刺激的油锅现场给你看，整盘臭豆腐仿佛失却风度，沦为一碟平平无奇的冷菜。不过，看上去平平无奇，我们这次口齿经历奇峰迭起的一回炸臭豆腐，倒确实是在一个酒楼里。

那天正赶上浙江第一场大雪，“老董茶食”的老板老董，从杭州到绍兴见朋友，我们于是跟他蹭了一顿。桌上听他们说绍兴话，听得不大很懂，但听到一句说，某个老师傅去世后，“你可能是全绍兴最会炸臭豆腐的大厨了”。他们说的便是稽山品府的主厨，此间主厨也在席，听完憨憨一笑。是不是最好我不知道，只知道，这一盘炸臭豆腐半数进了我肚里，外脆里嫩，香气溢满口腔。一碟臭豆腐配两种酱，甜面酱和辣酱，自然要选辣酱，因为绍兴的辣酱是不辣的，主要提供咸味和鲜味，趁热连夹几块放入嘴里，实在是过瘾。

酱鸭

11月后，西北风一天紧似一天，有时甚至不用等到冬至，气温就降到零度，那便是做酱鸭的时间。

洗干净的鸭子，一定要把水沥干，码盐，之后那一步很重要，将鸭子浸入母子酱油里，用石块压紧压实——绍兴人做酱鸭一定用的母子酱油，之所以叫“母子酱油”，是因为酿制它需要三年时间，是其他酱油的一倍，以一年制的酱油为“母”，第二年，在原本应该加水的环节，投入头一年的母酱油，这样酿制出来的醇厚度是第一年的一倍有余，味鲜色重，浸润其中的鸭子也不辜负这一切，浸一两天，拎出来晒，晒出来的酱鸭韵味足。同样的手法还可以对待很多食材，在绍兴，的确是“万物皆可酱”。

我们在文昌古镇闲逛那天，天还未放晴，沿街挂满酱货腊味，有的店家已经按捺不住，今年新做的腊肠已经挂了出来，有经验的主妇会认为这个店家恐怕有失谨慎，对天气没有抱以足够的警惕。因为有时温度降下来了，却不肯出太阳，好好的食材很可能就毁在阴雨天手里。我们在稽山品府吃到一个“蒸双腊”，很美味，其中的腊肠就是比我从前吃过的颜色要深两个色号，绍兴是这样的，即便灌制腊肠，在酱油方面总比其他地方要慷慨一些。

天朗气清时，假如你路过一条街，看到某个餐馆外面晒满了三五根竹竿，酱鸭、腊肠、腊肉、酱肉，那种时候你便可以对饭店牌匾留一个神，这次不吃，下次来，十有八九不会错。因为这起码说明这家饭馆食材自制、用心，那么菜总归是不会差的。酱鸭算个冷盘，如果你野心大一点，点菜的时候跟老板说，要个拼盘，酱鸭拼腊肠，甚至想尝尝鱼鲞，拼三样也是可以的，吃个丰富嘛。



稽山品府有一道蒸双腊很值得一试，尤其是腊肠



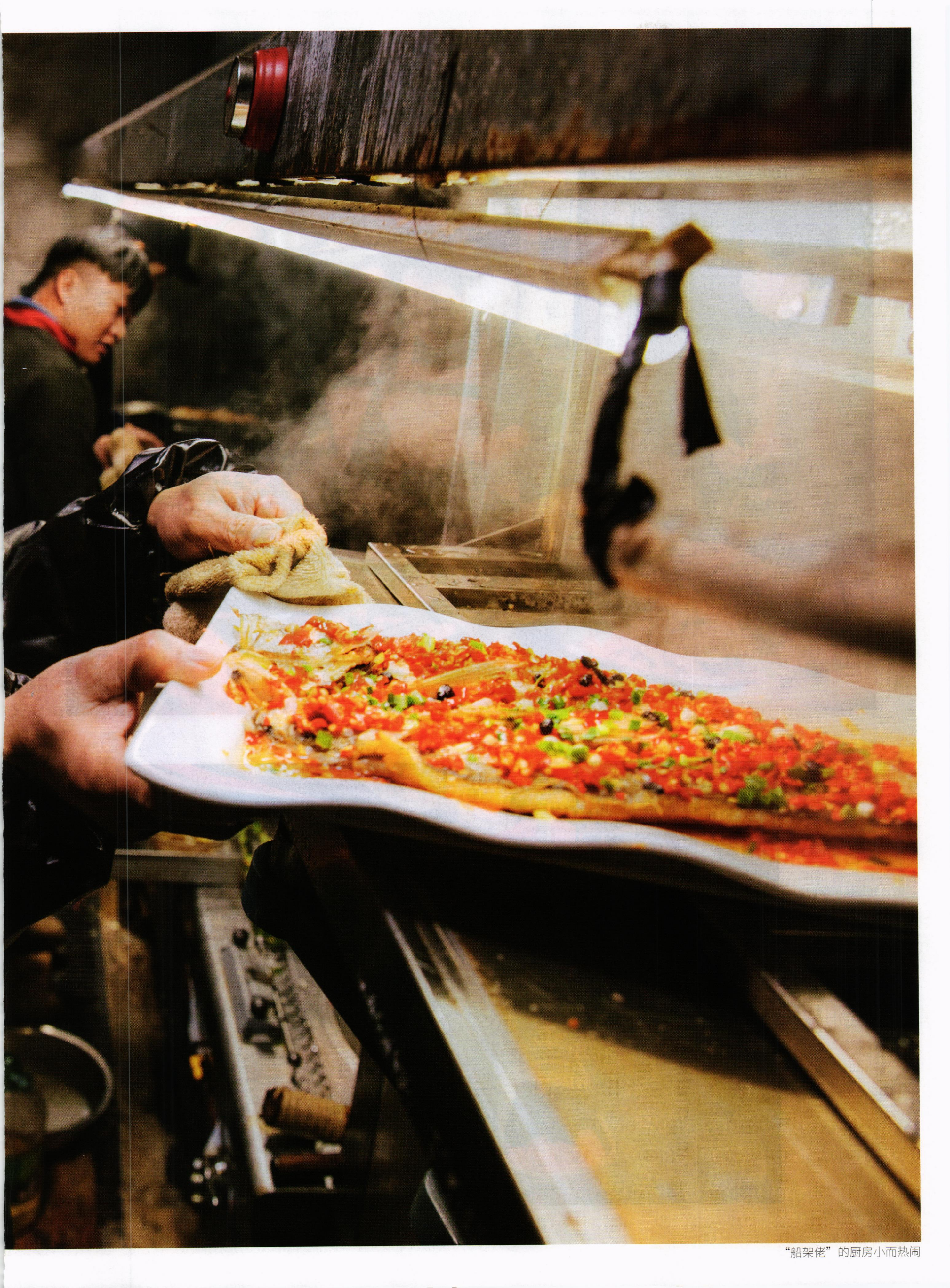


（插图：阿梗）

湖南

长沙与湘潭

浓厚滋味



“船架佬”的厨房小而热闹

上图：1998 年，郑建军和老婆开了这家“湘军剁辣椒”，人多时队伍要排到几百米外的地铁口

下图：南门口菜市场是长沙地标性的地方，陪伴了几代人



主笔・王珊 摄影・蔡小川

时代在变迁，城市在变化，老巷、老街与老店，总是人的情怀所在。人们辛勤地劳动、生活，日常的肌理都在餐桌上呈现出来，以辣当先，滋味浓厚。

菜市场里的小店

在长沙人眼里，南门口菜市场是和高耸入云的长沙IFS国际金融中心一样重要的地标建筑。后者建于2018年，位于长沙中心地带，时尚、现代。每逢假期，所在区域打卡者每天近百万。前者则是市井味道，地面总是湿漉漉的，像是长沙冬天散不去的水汽都聚在了这里。

有去年冬天逛昆明篆新菜市场的经历，到了南门口的我是有些失落的。篆新菜市场是昆明最热闹的菜市场之一，有全昆明最全的食材。时隔一年我的脑海里仍能闪过那里明亮鲜艳的样子：金黄色散发着迷人清香的佛手，红艳透亮的圣女果，鸡蛋大小的让人口中生津的草莓，各种各样的青菜，还有柠檬、树番茄、酸木瓜，但更多的是叫不上名字的东西。仅酸类的品种，就有柠檬、酸木瓜、树番茄等等，每一种又有细分的品种，个个透着清香。我挤在人群里，错以为身在春天。

眼前的南门口菜市场一眼望去，留下的印象只有清冷，一条街、两三米宽，不通车，从南门口一直延伸到河边头（湘江沿岸）。零星的人群里多是商家，招牌以红色为主，却总像蒙着一层灰。廖美丽兴致勃勃地带路，跟着的我心情复杂。她以前是美食博主，后来自己开了餐馆。认识廖美丽纯属偶然，我是在搜索湖南美食达人时看到的她，闲暇时她喜欢拍一些老巷子，配上一些自己的感受。近20年，长沙拆迁改造，老巷子消失得快，她拍得也着急，文字里能读出一个本地人对老长沙的惦念和不舍。

廖美丽像是看出了我的失落，她说不要小看这条街。从2016年开始，网红经济给整个长沙的饮食市场都带来了巨大的流量。先是电视台、电台的主持人去探店，再是自媒体博主打卡，一波一波的年轻人活跃在街头，不知疲倦，像是探宝一样，将原本位于犄角旮旯的小店推向了人们的视野。廖美丽示意我看不少店铺旁边立着的纸牌，上面的字提示着曾经的热闹：抖音点赞20万+，网红××老店。“那时老板们都感受到了流量，遇到揣着相机拍照的，不管是不是探店的，都会送产品。”

有些长于南门口的店铺已经颇具规模。代表之一是“四娭毑”，是长沙最早成规模的夜宵店，主营鱼火锅、龙虾海鲜，开了好几家连锁店。四娭毑的老板是个老太太，上世纪80年代在南门口做夜宵，口味虾、口味蟹吸引了恋爱的小年轻、街巷里的长沙老口子，他们就着冰镇的长沙白沙啤酒，吃得满手油滴滴。老太太有些神秘，没有人知道她的真名字，脾气也大，据说不少来吃饭的明星都被她怼过，被称为“长沙最辣女人”。

还有兢兢业业的小店，比如说“浪哥捆鸡”。这家店我听说过，过去几天的采访里，我们在许多店子里吃到炒捆鸡，说都是从这里拿的货。这是一种讲起来颇为神奇的食物，是由洗净的猪小肠一圈圈缠绕紧紧捆绑成火腿状，只用小肠，与鸡无关，然后放进特制卤水中卤制，可以用来凉拌、炒，吃起来特别有韧性，卤水的香味也重。处理猪肠是个细致活儿，必须细细清理，否则有苦味，“猪肠有一节也是苦的，要去掉”。老板叫刘再新，开店20多年，他说浪哥原本是大儿子的小名，大概因为好记，店子开起后，大家就这么一直叫着。

南门口有几十家店铺，让人印象颇深的是“湘军剁辣椒”的店铺，位置算不上好，靠近街头，主卖腌制类产品。门面是细长条的，向内纵深而去，门口宽度只够摆一个一米多宽的铁桌，老板郑建军和老板娘龚湘立在旁边招徕顾客，再无空隙可

容纳其他。铁桌上全是与辣椒相关的东西，拌酸豆角、萝卜干、木瓜丝、酸黄瓜、干辣椒和辣椒面以及他们家独特的杨梅紫苏酱。我还没来得及开口，郑建军就热情地递过来一个牙签，让试吃，“先尝后买”。

廖美丽说，湘军剁辣椒是长沙人出门带的两大伴手礼之一。街上人稀少，并不影响郑建军做生意的热情，他和老婆都爱笑，几乎是一个模子里出来：嘴长得很大，嘴角跟着拉扯到最大，声音响亮又拖得很长，有些夸张但真挚。郑建军出生于1972年，圆脸、肤色黝黑，眼角的皱纹很深，脸上能看出曾经干农活留下的底色。他告诉本刊，疫情前来店里买东西的人一直排到几百米开外的地铁站口，为了不影响市场秩序，他专门请了两个保安维持秩序。“那时剁辣椒都得限购，每人只能买两瓶。”郑建军说，有时东西早早卖完了，他只得跟老婆沿着队伍连连道歉，“不好意思，明天再来。”

郑建军是从上世纪90年代中期开始在南门口菜市场摆摊的。他家在长沙郊区，现在长沙西站的位置。家里姊弟三个，父母务农，种些萝卜白菜类的东西，郑建军初中毕业就在长沙做建筑工。郑建军记得，1993年是家里日子最难的一年。他结婚，房子装修加上办酒席花了2000多块，还要给老婆家3000块彩礼；妹妹高考没发挥好，读广播电视大学的委培，学费一年要4000多块。“钱都是借来的，一下子负债累累。”郑建军打工在外不舍得吃，别人吃米粉和面条，他只吃更便宜的包子。郑建军立志改变活法，要做生意。

他倒腾过冻品，但没赚到什么钱。湖南人喜欢吃剁辣椒，拌粉拌面都离不开。郑建军把母亲做的剁辣椒拿到市场卖。剁辣椒没什么秘诀，讲究的是真材实料。新鲜辣椒摘回来，去掉辣椒蒂，洗好晾干切碎再放盐，两个小时就有清香味，放得越久越好吃。品种也在慢慢增多，“先给邻居尝，觉得好了再拿来卖”。

郑建军做生意实在，有些饭店让他送货，几斤的东西他也按时送去，有一家老厨师就把自己的徒弟都介绍到他这里拿货，回头客越来越多。“做生意头三年，所有亲戚家我都没去过。不是无情，是生活所逼。”郑建军告诉本刊。郑建军的老婆龚湘勤快嘴又甜，对每个买剁辣椒的人，她都会叮嘱对方，回去倒点白酒，再加点芝麻油，锦上添花，更脆更好吃。没多长时间，人们就记得南门口菜市场有个“辣利婆”（辣妹子）。

这些年，湘军剁辣椒也搬了几次位置，先是在街上搭棚子，几年后在市场旁边的房子里租摊位。四五年前南门口菜市场改造，郑建军和老婆决定赌一把，租个自己的店面，租金是以前的好几倍。“长沙一直在发展改造，许多店子搬走了，有的人不干了。我们想着不适应形势就得不到发展，赌一把赢了就是赢家，输了也要爬起来。”前两年拆迁，郑建军一家人拿了拆迁款，还分了几套房子，郑建军看到许多人扛不住突然到来的财富，赌钱打牌搞投资，他从没想过把生意关掉。他的理念是：“钱是会花没的，只有勤劳做事才是靠谱的。”

吃辣底色

湘军剁辣椒生意兴隆背后是湖南人吃辣的底色。我曾读过一段语言学家赵元任与辣椒相关的故事。抗战初期，他们避难长沙。一天，赵元任的几个子女跑来跟他抱怨说：“我们不能进学堂了，受不了气味和吃午饭，因为大辣椒炒小辣椒，我们闻了喷嚏不停，吃到嘴里更受不了。”赵元任的妻子听了起疑，就去学校食堂观察，这才发现，“他们用一个大木盆将那些大的、小的、红的、绿的辣椒放到一起，再用一个月牙刀从上往下舂，连辣椒子都在里面，一面放盐，一面舂”。

湖南湿气重，吃辣可以抵御风湿。如果往回追溯，吃辣是湖南人应对旧时缺盐的一种智慧。湖南不产盐，历朝历代“例食淮盐”，靠水陆运输，盐船过南京下关码头，逆长江西上，经大通、九江、黄石、汉口入岳阳城，再转运到湖南省内各地，极为不易。一些地区因此“以辣代盐”，以此在平淡的生活中获得一丝慰藉。

研究辣椒的历史地理学者蓝勇曾绘制过一张中国嗜辣版图，他以辣的级别为标准，将全国划为三块，分别为东南沿海淡味区，包括江浙、福建、



“船架佬”的菜看起来普通寻常，吃起来却很惊艳

广东等地；北方微辣区则纳入西北、华北、东北多个省区；而长江中上游重辣区则是辣味的大本营，包括湖南、湖北、江西、贵州、四川等地。

在重辣区，湖南人的吃法与其他地区又有些不一样。我曾到贵州、云南和四川写美食。贵州和云南有些像，喜食酸辣，每年到了中元节前后，家家户户都要选肉质厚实、辣味不太重的新鲜红辣椒，洗净晾干水分切碎，加上新鲜生姜、大蒜以及白酒、盐封坛发酵，快的话十多天就可食用，慢的话要几个月，为的就是那口发酵出的酸味。四川则是喜欢放花椒，又麻又辣。川菜24种基本味型中，有8味与花椒关系密切：麻辣味型、椒麻味型、煳辣味型等等。学徒学做川菜，第一步就是要了解花椒的分类，并找到其对应的味型——南路椒是陈皮味的，青花椒是柠檬味，大红袍花椒则是柚子味的。

我在半个月的采访里也不得不对湖南辣椒的吃法服气。在餐馆“船架佬”的厨房里，师傅用盛饭的大铁勺挖辣椒放进锅里，一次就是半勺。

在郑建军家的餐桌上，我们更清晰地感受到了湖南居民餐桌上辣的朴素肌理，它们以各样的形式进入我的胃里。

许多菜要放三四种辣椒：干辣椒、小米辣、海椒，还有黄贡椒。每种辣椒有不同的效用：干辣椒贡献干香味；青辣椒是清香味；辣度来自红辣椒；黄贡椒则不管怎么煮依然有脆感，能配颜色，也贡献辣度。店里有个招牌菜辣白菜牛肉，混合放辣，老板周俊在省内有9家店，他算了下，仅这道菜，这些年总共卖了上百万份。

采访完那天，郑建军家邀请我们去他家吃饭。在他家的餐桌上，我们更清晰地感受到了湖南居民餐桌上辣的朴素肌理，它们以各样的形式进入我的胃里。第一道菜就是炒辣椒。郑建军说我们有口福，他那天刚回了趟老家，路上碰见农户在地头卖自家的辣椒，还剩两三斤，他全买了回来。他把辣椒拿出来给我看，像捧着一袋子宝



左图：周俊很会做饭，他自信能征服所有外地朋友的胃

右图：曙光酒家的老板娘利姐年轻时是个大美人，人称“白沙路王祖贤”

贝，绿色的皮有些发灰，长度和食指差不多，肚子微涨，一副营养不良的样子。“这是本地辣椒的最后一茬，肉厚，味道最好。”他不舍得跟别的东西混炒，只放了点油，炒的时候加了一点豆豉，用锅铲在锅里来回压，辣椒味瞬间出来了，却是清香在前。我尝了一口，瞬间折服，辣椒被油浸得香郁，竟有肉的香味，舍不得一口咽下，慢慢地滑进胃里。

另一个印象深刻的菜是小炒黄牛肉，用的是剁辣椒，家里做饭不讲究，牛肉没有切条，而是薄薄的一片。郑建军一下刀，就看出是个有手艺的人，肉片切得又快又薄又均匀。炒肉的方式有点特别，下了油和剁辣椒后，郑建军就开始上调料，盐、酱油、味精一股脑放了进去，然后才放牛肉。郑建军说这是他跟来店铺买东西的大厨请教的，“先放调料肉不老”。郑建军家灶的火力很大，火焰轰轰往上蹿，堪比酒店的商用灶。郑建军告诉我们，他习惯了农村烧柴火，大火炒出来的菜香，特意买了火力猛的灶，每次搬家都带着。

一些小小的不起眼的食材在辣椒的陪伴下美味极了。比如说周俊店里的萝卜。一种吃法工艺比较复杂，用的是风干的萝卜——带着缨子的本地小萝卜从土里拔出来后，不洗，抹上用红泥和石灰、盐混合的浆子，挂起来吹到半干，萝卜的鲜香和脆度都被封存起来。跟辣椒炒出来脆里透着甜，又有韧劲。另一道菜名字颇为搞笑，叫萝卜打架，是腌萝卜炒胡萝卜，伴以辣椒，也是重口。腌萝卜要封坛发酵两个月左右才能有坛子香，胡萝卜一定是本地萝卜。菜刚端上来，周俊尝了一口，就让师傅端回去重做，“本地胡萝卜糯甜，他炒的这个是脆的，火候没控制好”。第二次端上来，果真是软糯香甜。



市井馆子

从知道我是第一次来长沙后，在从机场去市区的路上，出租车司机李师傅的嘴巴就一直没停过。他主要表达两件事情：长沙的好与长沙的好吃的。司机师傅不到50岁，他是安徽人，来长沙二十几年，已经买房定居。师傅嘴里是掩饰不住的庆幸，“长沙消费低，我10年前买的房子，4000多一平方米，现在长沙房价均价1万出头。如果是留在老家，省会房子也买不起”。李师傅有个儿子，大学毕业留在长沙，不用操心。淡季时，李师傅平均一天收入有三四百，旺季则在八九百，生活无压力。这是长沙的好。好吃的则具体到一个个街头馆子：吃湘菜去“笨萝卜”，吃虾蟹要去“天宝兄弟”，吃串就去“串小白”，“来长沙，好玩的可能没那么多，但你可以一直吃，停不下来”。

如果往前追溯二三十年，长沙的街头小馆则不如现在这样兴盛。那时候要吃湘菜，需要去大酒店。湘菜师傅、湘潭市餐饮行业协会会长肖克资出生于上世纪60年代中期，17岁开始学厨。1991年，26岁的他被中国驻坦桑尼亚大使馆选去做厨师，驻外两年。他告诉本刊，他学徒时，湘菜追求高端和档次，确切说叫宾馆菜。他去大使馆那次考试，要求他做六个凉菜、两道点心，还有几道热菜，都不是家常菜。“那时好的厨师都在省招待处，为了兼顾各地的口味，味道很融合，讲究烹饪的共性，该烂的烂，该软的软，该焦的焦。”在大使馆，肖克资曾按照湘潭做法炒了一道菜，厨房里各地的厨师吃了后说“又辣又咸”，让别做了。

让人意外的是，海鲜是当时湘菜的重要原料。湖南地处内地，运输不发达，没有新鲜的海

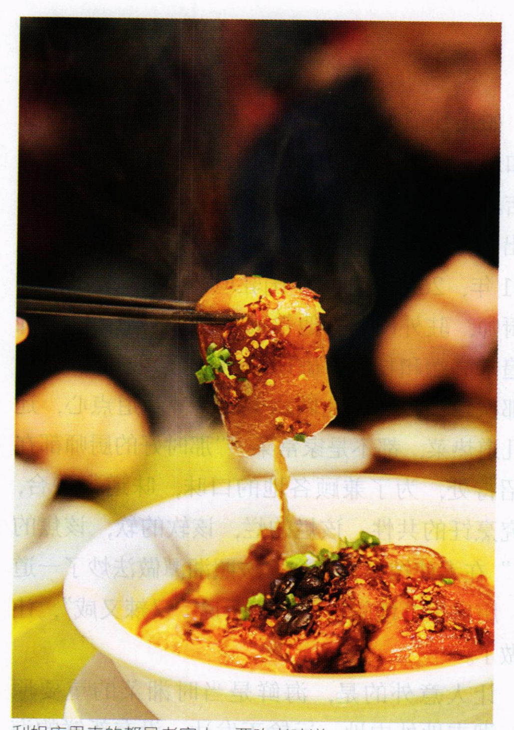
鲜，就买海鲜干货。湘菜大师王焰锋与肖克资是同门师兄弟，他告诉本刊，发泡海鲜几乎是每个学徒必学的手艺。海鲜涨发费时费力，比如说干鲍鱼，要开小火24小时让它保持温度，晚上也要盯着。王焰锋的父亲是湘菜泰斗王墨泉，他那时还是用煤火，隔段时间就要换煤，人连觉都睡不好。经过涨发的鲍鱼，体积是原来的两倍，看起来通明透亮，味道也不比新鲜鲍鱼差，鲜味浓郁之外，肉质当中还多了一丝韧劲。

《长沙晚报》记者、美食研究者任大猛记得，一直到上世纪90年代末期，随着运输的发展，湖南市场上的新鲜海鲜才相对充裕起来。最开始只在高档的宾馆里。任大猛那时20岁出头，他记得朋友跟他炫耀，说去华天宾馆吃饭，虾饺里掉出一只硕大的虾子，任大猛信以为真。最早一批售卖海鲜的商户，都是坐飞机跑广东沿海拿货。任大猛曾采访过一个海鲜老板，对方告诉他以前苦，他们跑到集市，不懂什么样的螃蟹新鲜，就把手伸进装螃蟹的篓子，“如果手被夹得生疼，就说明螃蟹是好的”。

1996年，整个北京湘菜馆也就40多家，数据还是送菜的商贩估摸的，重辣的川菜已经风靡北京城。

肖克资说，一直到1996年他去北京开湘菜馆，已有的湘菜馆还是以复杂的菜式为主。他去羊肉胡同一家湘菜馆吃饭，老板上了个锅烧鸭块，鸭子整只腌制后先蒸熟，把肉撕成丝后，裹糊炸成鸭饼，再放到铁板上煎一下，淋上番茄酱，“很不接地气”。他那时开始卖家常湘菜，生意极好，许多人坐一个小时公交车过来吃。肖克资记得，即使如此，湘菜的售价也普遍比川菜高：两斤重的鳙鱼，取头做剁椒鱼头，两块多一斤，成本七八块钱，卖36块；猪肉两三块一斤，用一斤二两猪肉，做出的红烧肉28块钱一盘。而川菜同样的食材，定价要便宜一半左右。“湘菜一开始的高端路线阻止了湘菜往外发展的脚步。”肖克资说，1996年，整个北京湘菜馆也就40多家，数据还是送菜的商贩估摸的，而今川菜已经风靡北京城。

湖南家常菜馆的热闹几乎同时到来。开店的许多是下岗的职工。周俊父亲那时在味精厂工作，工厂效益不好，一个月两三百块工资里，有50块是靠味精抵。周俊父亲热心、嘴利索，许多工友找他帮忙卖味精。周俊在机械厂，下了班就去帮父亲卖，“都是卖给私人饭馆，主要集中在三条街上，火车站有一条，十八总是一条”。



利姐店里来的都是老客人，要吃老味道

曙光酒家在长沙白沙路上，也是此时开起的。曙光酒家的老板娘人称“利姐”，看不出50多岁，眉眼精致，年轻时据说像王祖贤。利姐说话温柔，但又透着一股久经历练的江湖气。1996年开店没几个月，利姐和老公就觉得生意稳了：每天人来人往，店铺忙不过来，请了好几次人，店铺斜对面是个舞厅，利姐在店里装了个公用电话，排队打电话的人都进不来，“实在是赚钱”。

我跟蔡小川是饭点到的，利姐在点菜、算账，她原本装了点菜系统，但用不习惯，总是出错，就继续手写菜单。利姐没空搭理我们，营业时，她很少关注到别的。2006年，刘翔破下百米跨栏纪录，店里的员工告诉她对方曾来吃过饭，她一点印象都没有。我环顾下周围，店里的客人基本



剁椒鱼头，起源于湘潭，“一部湘菜史，半部湘潭写”

在40岁偏上，嗓门大、举止随意，不管男女几乎人人抽烟，屋里烟雾缭绕。这个年龄段的人在长沙有个称号，叫“老口子”，泛指久经磨炼、嘴刁会吃的人。利姐说，老口子来吃饭，要吃的就是原来的味道，一点改变都会被挑剔出来。“有一段时间，新式湘菜盛行，我们也去学习，做了却没人吃。”利姐说，之后他们就老实做自家的招牌菜，金钱蛋、油炸香干、粉蒸肉等等，“只是跟着时令换一些小菜”。

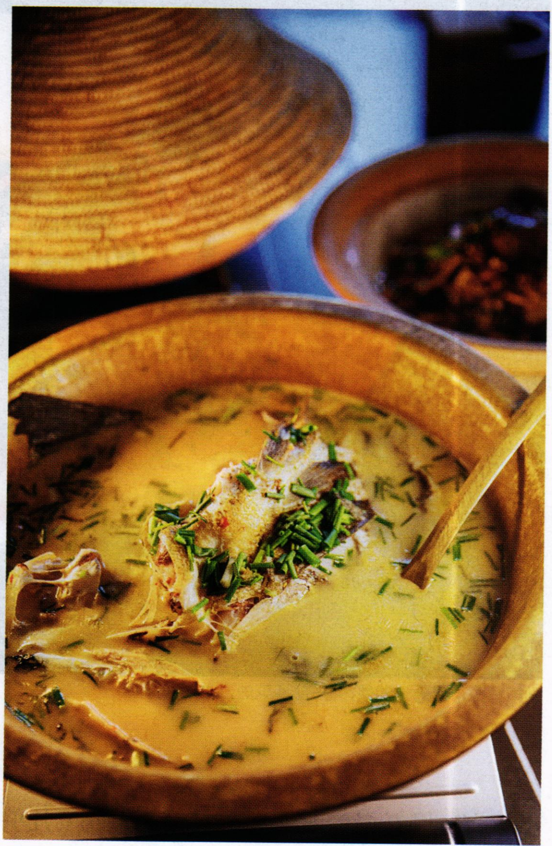
利姐家最烦琐的一个菜品是肘子蒂，需要预订。肘子蒂用的是猪蹄往上、小腿往下的位置，需要先用高压锅炖入味，再放到蒸锅里蒸，出品要三四个小时，需要早上7点就过来准备，炖得软糯可口，汤汁很适合配饭，据说有客人曾一口气吃了8碗钵子饭。开业初期，利姐他们把握不住客流量，总是做多，“你要保持热度就得一直在锅上蒸，肉太烂，口感也不好，形状也没了，就需要预订”。每年过年，都有客人订这道菜作为年菜。

每年除了偶尔出去吃个喜酒、春节放8天假，其他时间利姐与老公都在店里。他们与许多客人都成了朋友，家里的房子就是食客给牵线买的，全款，便宜了10万块。“我们那时住在铁道宿舍，骑摩托车要半小时，客人就说你们干脆在这边买个房子。”偶尔空闲时，利姐有点想念年轻的自己，温柔文静，是个“冷美人”。有时朋友圈看到别人出去玩，她就分外羡慕，“人家在海边看夕阳，我20多年看到的都是白沙路的夕阳”。我们去的时候，利姐正在考虑关门歇业的事情，她想出去看看世界，儿子提出要接手，她跟老公拒绝了，“他只看到现在生意好，不知道做餐饮有多辛苦”。

鱼的n种吃法

湘菜以湘江流域的口味为代表，包括长沙、衡阳、湘潭一带，以湘西张家界的腊味和湘北洞庭湖区的鱼鲜为补充。而这里面最有名气的两道





1、2. 湘江边的人们，生活里自然离不开鱼

3. 渔香庭院的出品负责人田辉（右一）在厨房里忙碌



关于水煮活鱼，不同的店家有着不同的诀窍。船架佬的老板周俊爱吃好琢磨，厨艺在餐饮业也颇为出名。

菜之一，就是剁椒鱼头，与毛氏红烧肉一起最早被中国饭店协会授予“中华名菜”的两道湘菜，都是湘潭菜。湘潭市餐饮协会会长肖克资说，为此湘菜里一句盛行的话是：“一部湘菜史，半部湘潭写。”肖克资告诉本刊，2012年，他们搞湘潭美食节，去洞庭湖挑了一条100斤重的大鱼，鱼头就有40多斤，为了装鱼头，特意又去景德镇定制了一个大盘子，硕大的鱼头引得人山人海的关注。听着就壮观！

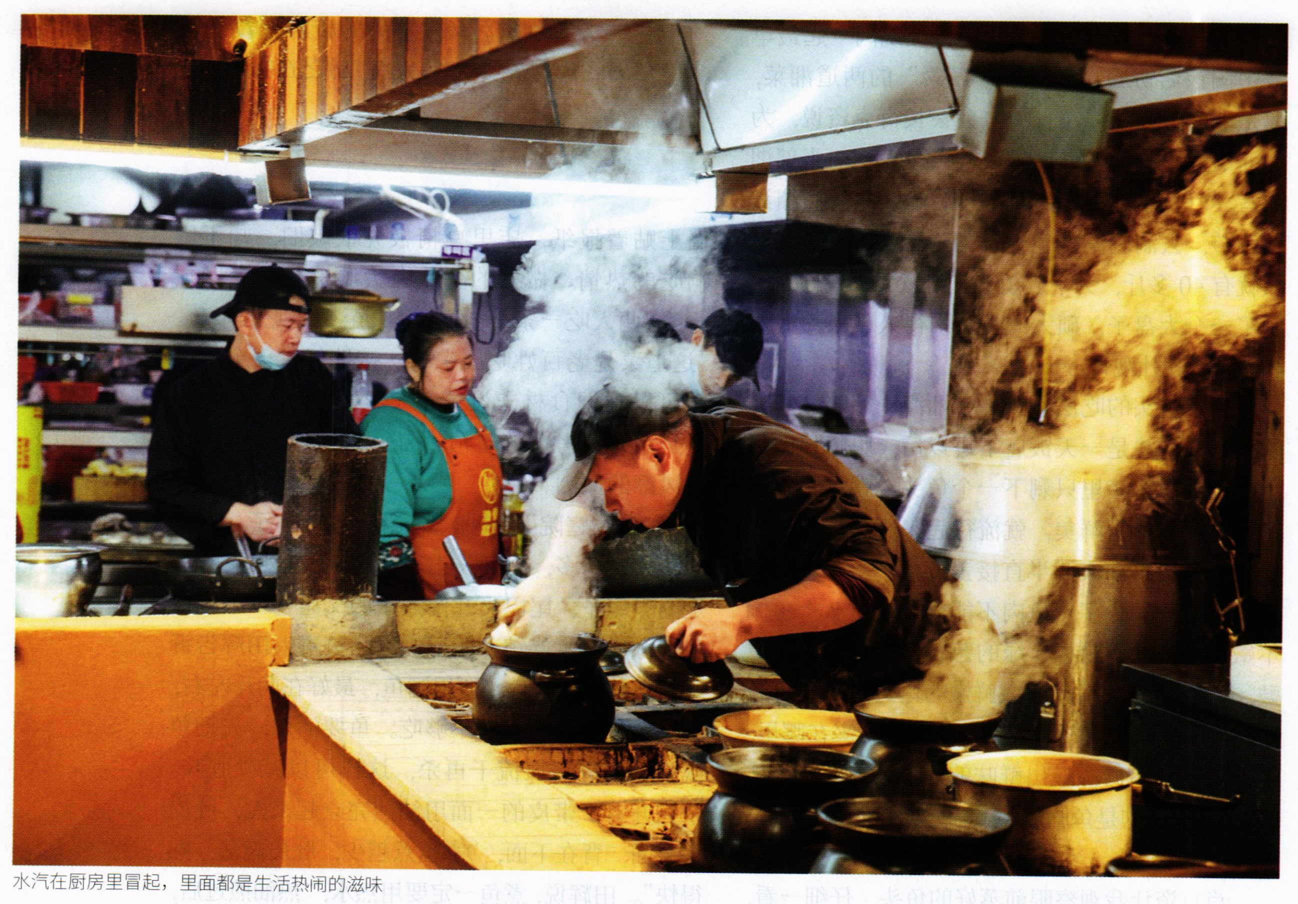
剁椒鱼头的吃法最早源于湘潭一家叫红月亮的餐馆。说法是一天饭店下班以后，厨师长做员工餐，发现冰箱里只剩下一个鱼头，就拿剁椒蒸了，没想到异常鲜美，就流行起来。蒸鱼头不算复杂，鱼头平铺成两半直接盖剁椒，上蒸锅，火候要准，时间少了，鱼肉不能成瓣；过久，鱼肉不嫩。红色的剁辣椒、绿的葱花、黑色的浏阳豆豉、黄黄的姜丝，味道浸入鲜嫩的鱼头，鲜香可口。看一个人是不是吃货，要看他第一筷子夹在哪里，最好吃的是鱼唇，最出鲜味的是面颊、鱼脑、头肉，最有韵味的是鱼脑髓。我第一筷子夹到了鱼背，被笑“不懂吃”。

肖克资让我观察眼前蒸好的鱼头，仔细一看，竟然是分割成多块拼在一起的，“现在人吃饭刁，有的人一筷子没有夹下来，就不会再动筷子”。湘潭最豪华的剁椒鱼头也是在红月亮酒家，6个鱼头摆一大盆，厚厚的剁椒铺上一层，鱼头朝上，鱼嘴张开，嘴里是黄色的黄贡椒，听着都震撼。吃鱼头的最佳搭配是碱面条，筋道还有碱的香味。我们那餐有个可惜的地方是面条煮后过了冷水。肖克资说这是不懂吃，“热面条放冷水泡一下不会粘连，但店家不知道的是，泡冷水的面吸收鱼汤也不充分，会让美味打折扣”。

与剁椒鱼头几乎同时盛行的是水煮活鱼。湘潭是个工业城市，上世纪80年代，机械厂、橡胶厂、纺织厂、电器厂等遍布整个湘潭，到处都是拉货的卡车。就在国道口，有一个老板开了一家专门吃鱼的饭店，最早是路过的货车司机吃，不久就风靡整个湘潭。肖克资那时才十几岁，跟着大人去店里，现在依然印象深刻，墙上贴着报纸，店里桌椅板凳很破旧，却不影响吃的热情。做好的鱼放在大脸盆里，三四斤一条，两人吃一条，一桌十个人至少要吃五条鱼。“这道菜是老百姓吃出来的，接地气，一个大师傅可以根据食材去设计一个菜，但如何让人接受是后续要考虑的事情。”肖克资如此阐释水煮鱼风靡的原因。

“渔香庭院”是湘潭有名的吃鱼馆子，店里的鱼种类繁多，有细长小巧的黄鸭叫、攻击性十足的牛尾子、尾巴叉开像燕子的叉尾……眼花缭乱倒像进了水族馆。店里的出品负责人田辉告诉本刊，做水煮活鱼，要用鳙鱼，最好在两斤左右，鱼太大发柴，鱼小肉不够吃。鱼要活杀，先把鱼鳃去掉，待鱼血流干再杀，这样可以减少腥味。杀完开背，带皮的一面用油煎完立起来煮，肚皮在上面，背在下面，“水越煮越少，肚皮肉薄，熟得快”。田辉说，煮鱼一定要用热水，“热油煎过后，鱼蛋白已经开始溶解，开水能激发蛋白质，做出的汤白且鲜”。田辉举了个例子，如果用冷水，就像人运动后洗了冷水澡，一下子收缩起来，肉就柴了。

关于水煮活鱼，不同的店家有着不同的诀窍。船架佬的老板周俊爱吃好琢磨，厨艺在餐饮业也颇为出名。曾经有朋友钓了一条30斤的鳙鱼，请他去烹饪。他又买了一条20斤的鲤鱼，只取肚皮上肥嫩的四五斤，再放进鳙鱼头一起煮，几个人吃得精光，“鲤鱼肉的用处就是做汤，提鲜”。周俊说，做水煮活鱼，煎鱼一定要用猪油，油和鱼脂乳化，汤又鲜又稠且看不到油花。我们去的那天，没有鳙鱼，周俊就用简单的草鱼来替代，鱼肉简单腌制了一下，一丝一丝的，实在想不出合适的词汇来形容那种惊艳。“对于外地来的所有客人，我有信心拿住你们的胃。”周俊脸上是毫不掩饰的得意。



水汽在厨房里冒起，里面都是生活热闹的滋味

在湘潭，鱼的吃法显然不只这些。我们吃到一道豆豉蒸翘嘴。这种鱼肉质比较散，需要用盐腌制24小时再搭配上本地辣椒做的辣椒粉，再撒上一层浏阳豆豉，颜色艳丽非常好看。紫苏也是要放的，这是湖南特有的香料，叶子一面紫一面绿，皱皱巴巴，味道闻起来很浓郁，被称为“湘菜的灵魂”。这道菜几乎是每家店的招牌菜。还吃到一道颇为繁琐的腌鱼，有点像在贵州吃过的臭酸，将鱼和红曲米一同发酵，用来炒菜，味道足，外地人不太能接受。最让人羡慕的吃鱼方式，来自周俊的描述。在禁渔前，他和朋友六七个人，常跑江头去找渔民买鱼，有白鱼、洄渡鱼、黄鸭叫等等，大大小小都有。他们在船上杀了，借渔民的灶，用江水煮熟，江面宽阔、鱼味道极鲜，吃出了天为被、江作席的豪迈感。

村宴与乡俗

前年去四川采访，改变了以往我对川菜只有“麻辣”二味的印象，知道三分之二的川菜都是不辣的。这次来湖南之后，才逐渐明白湘菜里大部分的菜也与辣无关。这里就要讲个这次采访发生的笑话。我是第一次到长沙，查了颇多资料，希望找到理想的馆子。网上信息繁杂，我跟《长沙晚报》的记者李卓打听，他很热情，当即晚上约我们在一家名为“品苑”的餐厅相见。

后来回头想，从食客的角度，那天的菜真是美味，却几乎与辣无关。我心里直打鼓，这还是湘菜吗？后来接触了不少师傅，我逐渐领悟，辣是湘菜最重要的味型，但不是湘菜的全部，而且人们的饮食习惯也在逐渐改变。就比如在品苑家

吃到的鱼子鱼泡锅，湖南传统的做法是重油重辣，一眼望去，盆里油汪汪，是道开胃的菜，但品苑老板原哥做了改良。他用土鲫鱼熬汤，然后拆了四只螃蟹，把蟹黄蟹腿放进去，只加了一点腊八豆，放了点几乎没有辣味的红、青椒末点缀，相当鲜。

鱼子颇有讲究。原哥说，鱼的品种不同，鱼子也不同，最好吃的是大白鲷的鱼子，色白细腻，做熟看起来像是一朵花。鲤鱼的鱼子则偏黄，口感偏硬，是最为常见的，“四五斤的鲤鱼，鱼子就两斤多”。原哥告诉本刊，鱼子腥，必须要将上面的筋膜全部去掉，煮的时候放些白酒，就会好很多。

这是原哥自己琢磨出的吃法。他今年49岁，一脸痞相中透着憨厚，不善言辞。他是长沙人，他告诉我，店铺现在的位置就是他以前生活的村子。村子很大，被称为“三湘第一村”，有四五千人，拆迁前主要种沙窝萝卜，村子穷，外界有着“好女不嫁滩头坪，萝卜白菜涨死人”的说法。原哥原本修摩托，拆迁以后，骑摩托的人少了，他就到处打工，做过厨师，几年前开了品苑。他打小爱吃，会去田里摸田螺、黄鳝，到河堤上摘野生枸杞苗，禁渔前还会去找野生鱼，他觉得这些才是美食，食材都有灵性。

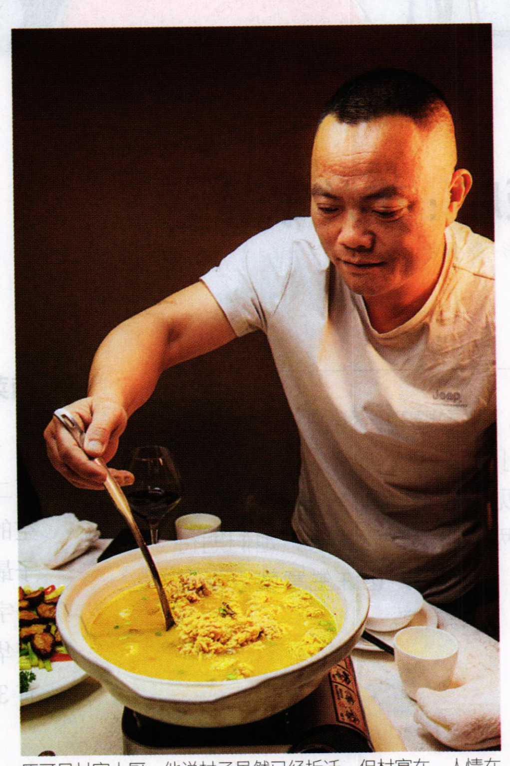
年轻时，原哥最喜欢的事情是去村里的大席看人炒菜——村子里最热闹的是五一、国庆，是结婚的大好日子，其他时间，多为老人祝寿，也有白事。大师傅守着大锅，拿着大铲子，胳膊上的肌肉都绷起来，要做出几百口子的饭，颇有气势。那时还是烧煤，原哥勤快，总是帮忙看火，“烧煤是有技巧的，多少能够炒菜时最旺，全看烧煤人的经验”。

原哥告诉本刊，村里人团结，村宴几乎家家都要派人出席，有专门的人负责张罗，往往是村里权威高的人，“他会根据主人家的情况，搭配不同类型和级别的宴席。这个首先就是看用什么酒，酒好，宴席自然也不会差”。原哥说菜单里一定会有家禽，有鱼，有甜菜，扣肉或者肘子也要有一个，如果是喜事，则要有八宝饭或者红枣桂花糖；第九个菜一定要是鱼，鱼到酒止，意味着主人家要收桌了。

在村里，大厨是固定的，要一直做到五六十岁才换人，“上了年纪守不动锅了，夏天锅前站一下都要中暑”。1999年是原哥得意的一年。那年他女儿满月，他自己在家里办酒，妈妈、婶婶帮忙洗菜、切菜，他一个人炒，做了有15桌。这像是给他递了一张门帖，从此进入了村宴厨师的队伍。

原哥说村里拆迁后，村民办村宴的习俗没有变化，依然是红白喜事都要摆酒。负责村宴的人，再忙碌也要赶回来，就在小区的广场上，有时人多，楼与楼之间也可以摆桌子。上一次颇为热闹的酒席是在2019年，村里一个婆婆过90岁大寿，儿孙们给她摆了92桌，人们推杯换盏，像是从来没有离开过乡村，人情还在。

原哥最喜欢的事情是去村里的大席看人炒菜——村子里最热闹的是五一、国庆，是结婚的大好日子。



原哥是村宴大厨，他说村子虽然已经拆迁，但村宴在，人情在



鲁哥去世后，饭店由老婆周雪琴（右）和儿子、儿媳妇（左）一起打理

鲁哥饭店：市井味道

主笔·王珊　摄影·蔡小川

这些年，周雪琴和儿媳妇湛思把鲁哥饭店从苍蝇小馆开成大饭馆，还有了两家分店。她们见证了长沙的热闹和网红化，也目睹了近两年的落寞与萧条。她们期待春天的到来，等那时，也许生意就恢复了以往的兴盛，一切如常。

卤菜摊、夜宵

鲁哥饭店是同事向我推荐的，她是长沙人，在北京生活了二三十年，每次回长沙都要跑去吃上一顿，以缓解被乡愁掏空的胃。同事年轻时，鲁哥饭店还是一个苍蝇小馆，开在巷子最深处，需要穿街绕巷许久才能看到一块简单的灯牌，红底白字，立在门口。6年前，鲁哥饭店从小巷走出，在长沙颇为繁华的黄兴北路租了二层楼，招牌横在一楼和二楼的墙壁上，有3米多宽。

鲁哥饭店是夫妻店，老板姓鲁，老板娘叫周雪琴。自从2012年鲁哥去世后，经营的担子就落在了周雪琴和儿子、儿

媳妇身上。周雪琴50岁出头，个头不高，梳着齐刘海，眉毛文得细致，根根分明，嘴唇的口红涂抹得适宜，透着生意人的爽利和精明。我是在办公室见到的她，就在饭馆楼上，一套两居室，客厅里放了一张长桌子，其他房间是卧室。周雪琴的儿媳妇湛思说："中午客人多，店子里连坐的地方都没有，去年租了这里，忙完可以过来歇一下。"

黄兴北路已经是鲁哥饭店第二次易址。饭店开于1998年，那时周学琴下岗4年。之前她在一家服装厂做工，干了十几年。下岗后，周学琴一开始做服装生意，坐火车去广州进最流行的货品。店子就开在附近百货大楼里，生意没有想象中的好，"大家都爱逛临街的商店，商场客流量低。店里的生意恶性循环，不拿新货没人来，拿了新货卖不出去"。她只好把店关了。

儿子当时3岁，鲁哥的父母也没有收入来源，生活需要周雪琴父母支持。鲁哥会卤菜，两人就在吉祥巷菜市场支起一个卤菜摊，卖卖卤鸭脖、卤牛肉，还有藕片，许多下岗没手艺的人都出来卖吃的，竞争激烈，撑了有两年，长沙吃夜宵的风气逐渐兴盛。长沙美食研究者任大猛告诉我，2000年初，20岁出头的他一晚能赶两三个场，从南门口的夜宵摊到湘江边，再吃到文庙坪，有发小，有刚结识的网友。年轻人洒脱不羁，吃完夜宵就将凳子拼起来躺一晚，一直睡到清晨四五点洒水车的声音响。

吉祥巷靠近燎原电影院，是年轻人聚集的地方之一。鲁哥和周雪琴不再卖卤菜，租了个小门面炒菜，种类也不多，就是口味虾和几个简单的小炒，目的以下酒为主，"虾子吃得特别多，才五块钱一斤"。店里面积很小，十几平方米，只能摆几张桌子，也就更显得人多热闹。"特别累，下午一两点就要准备菜，要忙到凌晨三四点，只能睡四五个小时。"就这样，积累了第一批食客。

吉祥巷路面不宽，四五米左右，白天行车，一到了晚上，车就不能进了，路面上全是矮桌子矮板凳，人挨着人，桌子挤着桌子，"巷子里起码有30家做夜宵的"。往往一家刚出了一个新品，几天之内所有店家都会跟上。为了客人到自家店子来，吉祥巷兴起了一个职业——拉客员，"呷（吃）宵夜不啰？喋，几好呷的腊牛肉腊肠子啊！"口才好以外，这个角色还有别的要求，一定要是年轻、身体健壮的男生——抢客容易发生纠纷、打架，体力优势此时就显现了出来。以至于吉祥巷流行一个说法：饭店越打架，生意就越红火。

周雪琴当时还不到40岁，热衷于赚钱，有一段时间，她认识一个朋友开发廊，请她去收银，她立刻答应了，"对方给我600块一个月工资，够我在店里请两个服务员"。周雪琴白天从理发店下了班，晚上还去自家店干活。

鲁哥一人管后厨，周雪琴在前厅招呼客人。鲁哥自小在街头长大，性格暴躁，在厨房一年到尾灶火的熏染下，脾气更大。他最讨厌别人对自家菜评头论足，一次一个客人提到，为什么鲁哥家韭菜炒蛋韭菜要和鸡蛋分开炒，而不是韭菜和鸡蛋液一起煎。鲁哥立刻炸了，"我们就是这样的，吃就吃，不吃就走。"客人加菜他也不乐意，"干吗不一起点了？"他拎着勺过去问客人，嗓门很高。他个头大人又胖，一副凶神恶煞的模样。周雪琴赶紧将他推回厨房，连连向客人道歉。后来，她与鲁哥达成约定，他只待在后厨，不再往前厅来。

三角花园的兴盛

开店的头几年，长沙餐饮界兴起一阵乱搭风潮——几种不相干的菜配在一起，开大火，从锅底到锅沿，都被火焰包裹住。菜带着锅气出锅，就是一道爆款。比如一直盛行于餐馆菜单的咸蛋黄茄子，就是当时的产物。常规的做法是放大油，茄子裹上咸蛋黄一起炒，鲁哥觉得有些油，先炒咸蛋黄，茄子单炒后再跟咸蛋黄炒一遍。"大家都知道茄子吸油，但炒久了会将油吐出来，吃起来更清爽一些。"湛思告诉本刊。

这道菜我跟蔡小川极为喜爱，咸蛋黄味道浓郁、茄子软软糯糯，两种看起来南辕北辙的食物竟然如此和谐。而且，在长沙一片红辣的餐桌上，这道菜更是难得，解救了我们火急火燎的胃。还

有一道菜叫皮蛋肉泥，就极具湖南特色，皮蛋切成块、猪肉剁成泥，跟着红艳艳的辣椒一炒，刚刚缓上一缓的口腔又灼烧了起来，必须要拌饭一起吃，不爱吃米饭的人也能迅速消灭一两碗。这些奇奇怪怪的菜式，让鲁哥饭店积攒了第一桶金。

1999 年，鲁哥将饭店搬到家里，在距离吉祥巷不到一公里的三角花园附近。三角花园在长沙文运街的北端，原来是清代湖南贡院的外门，在 1930 年被作为街心花园，到了上世纪 80 年代，三角花园发展成花鸟市场，到处摆着金鱼缸、鸟笼和乌龟盆。作为改革开放后最早的一批个体户，在政府大力发展私营经济的政策下，这些老板纷纷踏足那时最火热的服装领域。鲁哥饭店搬去时，三角花园及附近区域已经是“时髦”的代名词。

大大小小的服装摊位有上百家，一到早上，老板们打开老式的录音机，放上流行乐，将摊子摆出小门面，红红绿绿的一片，全是广东一带来的流行货，售价也高，蝙蝠衫、喇叭裤、皮夹克，街头都是年轻的小伙子、小姑娘。三角花园靠近中山路百货大楼，那是长沙的重要地标，一到周末，人头攒动。一个老长沙还记得，百货大楼每层楼天花板上都有细细的铁丝，那是一个滑索装置，另一头关联着收银台，只要人在柜台买了东西，售货员会将结算单和钱从铁丝滑过去，就像缆车一样。百货大楼的热闹也给三角花园聚拢了人气。

这是周雪琴和老公下决心租房外居，将家里腾出来的首要考虑。不过，有一个先天的劣势是，周雪琴家在文运街最里头，从路口弯弯绕绕过来要走上几百米，那会儿也没有地图导航，老客人很难找到这里。为了少丢一些客人，周雪琴在路口放了灯牌，每天饭点，她都会去路口站着迎客人，刮风下雨都在，站了得有一年多，食客们终于熟悉了新地址。“现在老客人来店里也是找我母亲，先看一下老板娘是谁，确认是不是找对了店，是认不得我的。”儿媳妇湛思说。

新店铺面比以前大了不少，可以放两张大桌子，每张最多坐 8 个人，其他都是小折叠桌椅，客单价并不高，大概在 20 块钱一桌。除了老客人外，附近的上班族、旁边电脑培训学校的学生都来吃，老客带新客，生意也恢复了以往的兴盛。周雪琴老公一个人炒菜炒不来，就叫哥哥和表弟来帮忙。许多客人成了朋友。周雪琴说，有个客人从没结婚就来吃，前段时间带着孩子来吃。

附近的上班族、旁边电脑培训学校的学生都来吃，老客带新客，生意也恢复了以往的兴盛。

100 个号

鲁哥性子急，对周雪琴却是极好。做饭、洗衣类的家务活从不让她动手，周雪琴随口说上一句“饿了”，鲁哥就会马上钻进厨房，做夜宵给她吃。饭店饭点过了，收拾也不用周雪琴管，鲁哥守着店子，她去打麻将、逛街，一直到下午营业再回来。“外人看着我妈在忙前忙后，其实她更依赖我爸。”湛思说。这种平静美好的日子在 2012 年被打破，鲁哥突发心梗被送进医院，再也没有回来。

儿子记得，父亲刚离开的那段时间，母亲一如往常，看店、打麻将、逛街，没向任何人表露过悲伤，但眼神里的难过藏也藏不住。他内向不善言辞，就让湛思陪着母亲。那时他与湛思刚认识不久，她还在读大专，每天陪着周雪琴出入，不断宽慰她，“人虽然走了，但大家都会记得他”。湛思是个心地善良的姑娘，脸圆圆的，一看就很有福相。她看周雪琴忙不过来，就休了学在店里帮他们。

在文运街的十多年，周雪琴目睹着长沙的新商业地标一个接一个地冒出来：平和堂、运达美美、步步高梅溪新天地、长沙国际金融中心、湘江新区的梅溪湖国际艺术中心，她熟悉的老长沙则在渐渐隐退，2004 年三角花园被拆迁，周边鼎立的大楼逐渐吞食着老房子，现代化都市的气息越来

越浓厚。2016年，鲁哥饭店再一次面临搬迁的问题。

湛思说，他们那时商量过要不要把店子继续开下去，三人的答案是一致的：要开。店在，是对鲁哥的一种纪念；另外则是一个现实的问题，如果不开店，周雪琴去养老，两个年轻人能做什么？“已经习惯了每天收钱、花钱的生活，再去找一个上班拿固定薪资的工作，是不适应的。”就这样搬到了黄兴北路，还是做居民的生意。“这里有两个学校，又挨着地铁口，还有省妇幼和湘雅医院，位置不错。”湛思告诉本刊。

现在回想，当时的想法还不够大胆。“三角花园有一家跟我们差不多规模的店铺，搬迁后直接开在了长沙最繁华的五一商圈，生意特别好，在外地都开了分店。”周雪琴觉得对方更有眼光。两层楼的新店，光大桌子就有七八张，小桌子有30桌左右。也保留了一些过去的特色，比如小桌用的是折叠桌，搭配了红面的折叠椅，有老店的影子。“我们是希望客人看到这些能想起来我们是如何从街头小馆一步步发展到现在的样子的。”湛思说。



在店里，咸蛋黄茄子和小炒黄牛肉是招牌菜

开业之前，鲁哥饭店上了一个新菜单，推出了几十道新菜。每道菜湛思都试吃过，她的体重猛涨，从100斤出头到了一百五六，“店子规模大，菜品也要跟上”。为了吸引新老顾客，开业前3天，消费打3折，一份黑山羊羊肉火锅，售价100多元，折后成本都不够。“不打折不行，隔壁店子60岁以上老人用餐6.8折。”湛思说，刚开的那一年，来的人稀稀疏疏，一直到第二年五一，人才多了起来。

这之后，微信公号、短视频平台迅速发展，有客人写文章、拍视频推荐鲁哥饭店，红利从天而降，门口的客人排了几十米远，遇到周末两个小时都吃不上饭，全是年轻人，许多是从外地过来打卡的，拖着行李箱、大包小包带一堆，老食客只好选周中来。“2018年到2019年，外地客人能占到70%左右，一般情况下，一顿饭一张桌子要翻台两三次。”

为了节省排队时间，鲁哥饭店实施了排号的办法。每天下午3点半放号。湛思说，起初店里每天发200个号，厨房总共18人，像上了弦的陀螺。没多久，就被客人频频投诉，有人说等餐太久，有的客人则说味道不对，“厨师炒菜时就会想，赶紧搞出来，炒下一拨”。

湛思和周雪琴发现，如果急于抓住客流量，不顾出品和客人感受，店子长久不下去。他们将发号限制在100个名额，刨除拿了号没来的，到店的也有八九十。

店里生意好坐不下，湛思就跑去跟隔壁饺子店的老板商量，能否让客人到对方店里去坐，还能点饺子作为主食。饺子馆三四十平方米，摆了





左图：厨师们在忙着做菜，灶火让整个冬天都暖意融融

右图：从苍蝇馆子到网红店，鲁哥饭店吸引了许多外地游客来打卡

六七张小桌，生意惨淡。老板瞅着鲁哥生意好，有些不平衡，没同意。一两年后饺子馆关了门，周雪琴就把隔壁租了来，冬天放上了炭火盆，给客人等位用。前两年装修，他们把饺子馆改成了用餐区，依然爆满。

一切如常的日子

湛思今年27岁，17岁就在店里帮忙。遇到喝醉酒找麻烦的客人，她吵了架后总是生气。“以前有朋友做淘宝客服，说那些买东西不评价的人，就是5A类客户，我特别不理解，现在完全能理解了。”她最害怕遇到恶意差评的人，一条差评要几十条好评来弥补，会影响评分，她不断地找人沟通，有时凌晨两三点还在跟人赔礼道歉。她跟婆婆做了分工，年纪大的客人，婆婆招呼，年轻的则是她去沟通，“现在形势不好，有时客人心情也不好，我就会赶紧了解他们的诉求，能解决的就给解决”。

除了接送孩子，湛思大部分时间都待在店里，就连闺蜜聚会，也会定在店子里，“她们说来尝尝新菜，大家也很照顾我”。店子大了后，压力也大，“以前小店租金就几千块，客人投诉也少，现在环境好了，客人对我们的要求也高了”。尤其是服务意识，以往盛饭、烫碗烫杯子都是客人自己动手，这几年则需要服务员眼尖手快赶紧招呼。“以前一个店五六个服务员满店里跑，现在十几个人，一个人只能顾两张桌子，都是海底捞式的服务。”湛思说，餐饮服务业卷得厉害，别人做了，自己没做，客流量会明显差一点。

在店里这么多年，湛思也发现了一些有意思的现象，“之前店里服务员都是小姑娘，现在稍微好看点的女孩子，都在走流量路线，根本不会到餐馆来”。鲁哥饭店的老店服务员基本都是50岁左右的阿姨，商场店则有些年轻的男孩子，“有一个店有一对双胞胎男孩，又帅又高，还有人追着加微信”。

2020年，鲁哥饭店开了分店，在一个大型商场的一层。开商场店的想法几年前就在周雪琴和湛思的心里酝酿，“商场店干净、时尚，店员也是





以年轻人为主，我们就觉得进了商场，店子的档次也就提高了，是做品牌的第一步”。还有一个原因是，老店在居民区楼下，总是被邻居投诉油烟大，周雪琴和湛思总是去赔礼道歉，他们也想改变这种状态。

没承想，正好赶上了疫情，店子开了，只能做外卖。外卖平台抽成高，还总要做活动，扣除人工和菜品成本，几乎没有钱赚，“也得继续开，不然人都走了，后面更是没法运行”。新的问题也出现了，店铺在商场一楼，一楼没厕所，客人要去二层上洗手间，许多人因此给差评。装修和店铺租金已经投入进去，只能硬着头皮开下去。去年，吸取经验，他们又开了第三家店面，选在商场四层。没想到，又踩了坑，整个一层全是湘菜，竞争大。“开店创业就是一个打怪升级的过程，不断地发现新问题。”湛思告诉我。

不断反复的疫情，增加了周雪琴和湛思的被动。外地游客不来长沙，店子的生意直接少了一半，有时就几桌客人，再遇到天气不好，就很少有人来吃饭。有一段时间，湛思每天早上起来，第一件事就是看有没有新增病例。这几年，湛思眼看着不少的店子关门歇业，就比如对面路口的店铺，最开始是北京涮羊肉，后来又变成了烤鱼店，如今是一个火锅店，“各种换”。湛思觉得店里的形势就跟炒股一样，拿出来肯定亏。

讲述这一切时，湛思试图以乐观的腔调描述，但眼里有泪花在闪。原材料成本也在上涨。鲁哥饭店有一道招牌菜叫酸萝卜炒牛百叶，用自己腌制的酸萝卜，搭上卤制好的牛百叶一起炒，脆韧又酸辣开胃，以前每天平均要卖到 80 ～ 100 份。湛思说，他们跟卤制牛百叶的老板 20 年前就开始合作。对方告诉她，牛百叶价格上涨得厉害，给他们供货也要从 100 块涨到 200 块。湛思和周雪琴只好提了菜品售价，从 48 块涨到 68 块，客人觉得贵，菜品下架了。这是他们开店以来第一次下掉招牌菜。

以往，湛思跟老公的乐趣是中午下班以后一起去洗脚按摩，有时也去看电影，只能看午夜档。现在想来，那时生意是真的好，“尤其是 2018 和 2019 年，整个长沙消费能力都很好，就觉得处于自媒体的时代，从没想过生意会变差，没有居安思危的想法”。现在，她的爱好是在家里熬牛肉酱，然后快递给买的人，这让她觉得很放松，“要的人先预定，把钱给我了，我再去做，不挤压成本。只要销量上来了，也有钱赚”。

有一些外来的客人，跟她都成了朋友，也会买她做的酱。前一段时间，有个客人联系她，说 7 年前在店里吃过饭，加了她微信，“你看你的崽现在都两岁多了”。湛思特意讲了这个例子，她想说的是，虽然这几年店里的客人以游客居多，但并不是人们所想的“一次性交易”，菜的味道是好的，有很多回头客。她期待春天的到来，等那时，也许生意就恢复了原来的兴盛，一切如常。

鲁哥饭店有一道招牌菜叫酸萝卜炒牛百叶，用自己腌制的酸萝卜，搭上卤制好的牛百叶一起炒，脆韧又酸辣开胃。

小龙虾、美食编辑与老板娘

主笔 · 王珊　摄影 · 蔡小川

小龙虾店的老板娘廖美丽曾是一个美食编辑，熟悉长沙街头的各种吃食。在接受采访时，她不停地给我推荐好吃的，那种急切让你觉得东西还没吃到，胃已经被塞满了。廖美丽拍视频、搞运营，她觉得现在餐饮店运营跟以往大不相同，不再是简单的饭店，还要是一个媒体公司。

两重身份

廖美丽有两重身份，第一个是小浣熊先森海鲜外卖的老板娘。

她33岁，店员们基本都比她年轻，称她为“廖姐”。身为老板娘，她是店里最忙的人，网断了会找她，有人退单也要问她怎么办。店里的主打产品是小龙虾，剥虾繁琐没人做，她每天一半的时间在剥虾。

2014年认识老公后，她就开始剥虾。别人恋爱，逛街、吃饭、买礼物，她的老公浣灿会说：“来，教你剥虾。”这是一个技术活。一手握住虾尾，一手去头、去腮、去嘴、去虾线，四个动作一气呵成，用时不到两秒。剥的时候还要将大小龙虾分别搁进两个箱子，小的做咸蛋黄虾尾，大的则用来做口味虾。也有更大的，一两以上，做油爆虾用。“油爆虾讲究吃虾膏虾黄，必须要大。”廖美丽说。

廖美丽给我看她右手的大拇指——剥虾需要不断地翻转大拇指，她的指关节有些微微变形。店里她唯一不会干的活，是绑蟹。螃蟹活力足，大爪子一挣扎，廖美丽手小，总是被夹，这个活就由婆婆莎姨完成。

甚至领证那天，也是在工作中度过。他们刚坐进民政局，供货商就打电话来说“货到了”。家里没人，老公就催办事员，“可以了吗？还有什么字没签？”对方觉得好笑，跟浣灿开玩笑，“你这究竟是结婚还是离婚，搞得比谁都急。”回来的路上，廖美丽觉得眼睛有些发酸，替自己委屈了一会儿。倒是浣灿来了一句：“我真的结婚了吗？”

廖美丽微胖、眼睛很大、五官端正，能看出漂亮的底子。在做小龙虾之前，她是一家平台的美食编辑。长沙是美食之城，她整天都在跟同事去发掘好吃好喝的。有一年他们做湖南美食地图，三四天要走访60多家店，“你想那能怎么吃，我们就很快地问下老板的年龄、开店的时间、招牌菜是什么，每个菜吃一口，把特色和关键词写出来，就赶紧去下一家”。

廖美丽高中毕业，因为父母供不起两个孩子，父母选择让哥哥去读书。她十六七岁就出来打零工，在医院做过杂工，还在百货大楼当过售货员。她给长沙一家报纸副刊投稿，写她的所见所闻，颇受欢迎，后来误打误撞开始写吃的。几年内，她的胃口也被撑大了，总觉得胃里能够吞下一个宇宙，迅速从90多斤长到了140斤。她去探店，饭店老板误以为她是来偷学厨艺的同行。

廖美丽对吃的热爱，从她的言语中不停地往外冒。在接受采访时，她不停地给我推荐好吃的，那种急切让你觉得东西还没吃到，胃已经被塞满了，有点噎得慌。她讲自己探访美食的经历，也是见证了一些发展。比如说2006年去海鲜酒楼。那时海鲜在长沙卖得贵。她看着大厨戴着高高的帽子，推着小餐车出来，就忍不住吞口水，试吃时一直吃。海鲜老板将她拉到一边，劝她少吃点海鲜。她才知道，因为运输时间长，为了保持海鲜的活力，他们会给海鲜偷偷喂药。

廖美丽说，做美食编辑最大的收获是认识了老公浣灿。2014年，他带着菜品送到廖美丽的单位，希望他们能够帮他推广。店子当时已经有些名气。老板浣灿长得也帅，身高超过一米八，瘦，眉眼清秀，还被评过“长沙最帅老板”，一来二去，廖美丽很快就陷了进去。

但老板娘的生活是枯燥的，廖美丽觉得失去了自我，这两年她忙碌之外，也会去打卡一些犄角旮旯的街头小馆，拍老街老巷老店，她对老公说：



廖美丽（中）和她的一家人，忙碌的时候，连 80 多岁的奶奶也要帮忙剥虾

“我 99% 的生活都在店里，剩下的 1% 我想留给自己和兴趣。”拿起相机的廖美丽又成为一个记录者。镜头下的都是长沙老口子，脾气又冲又直，范儿足。

随着城市拆迁改造，许多老店都在消失。有一家咖啡馆，廖美丽 20 岁左右时最喜欢去。她还在店里的留言册上写过心情，留了青春在上面。就在去年，对方从市中心搬到了岳麓山。廖美丽问老板为什么搬，对方带着她看所在的那条街，全部都是餐饮馆子，烟火气重，已经不是往日小资小调的样子，“我夹在这里不合适了。店铺的位置就让给更新的长沙人吧！”

抢货

小浣熊家味道好，咸蛋黄小龙虾和蒜蓉螃蟹是招牌。蛋黄与小龙虾一起炒，汤汁融入小龙虾里面，又鲜艳又入味；蒜蓉螃蟹更吸引人，全部是母蟹，带膏带黄，金灿灿的，每只切成两半，上面还有红色的辣椒、白色的蒜蓉，入口香浓鲜辣。“做蒜蓉螃蟹，一定要蒸好之后冷却让蟹黄凝固成膏，再下蒜蓉爆炒。”廖美丽告诉本刊。

恋爱后去了浣灿家里，廖美丽才知道做出美味的地方有多简陋。浣灿家位于潮宗街靠里面的位置，三层的自建房，一楼三四十平方米，摆了灶做小龙虾，二楼住父母，三楼则是奶奶和老公住。门口搭了个简易的棚子，就是洗小龙虾的地方。“夏天热，9 点前一定要把小龙虾洗出来，不然就不新鲜了。”有时忙不过来，浣灿 80 多岁的奶奶也会加入洗虾的队伍。

那时，潮宗街还没改造，破破烂烂，路都是土路，一下雨坑坑洼洼，巷子里最新最扎眼的就是小浣熊的招牌，亮黄色的背景、大 logo，很不合群。一直到 2019 年搬新店前，廖美丽都是在棚子里剥虾、接单，夏天天气热，冬天天气冷，她随着太阳的移动挪来挪去。

很多客人会慕名来店里，还有不少小明星。来了才知道只外卖，为了照顾客人的感受，他们就在缝隙间摆了几张桌子，也能堂食。廖美丽带

我们去新店，店铺背靠着五一商圈，最近正在重新装修，有两三百平方米，二楼要做堂食。这是他们未来一年的大事。

浣灿是在2012年开店的，他当时25岁，打工多年没有稳定工作，就想着做个生意。长沙吃小龙虾的风头盛，他琢磨着做个外卖店，成本低，风险好把控。最早是做口味虾，小龙虾放入热油加材料炒燃后加水烹煮，浓郁香辣。他一个人买虾、处理、炒、送，做了一年多，才积累了第一批客人。“最早做小龙虾外卖的有一二十人，现在只剩下我一个。”浣灿说自己的秘诀在于食材新鲜。

店里的小龙虾都来自长沙有名的水产市场西长街。西长街长五六百米，南起五一大道西段，北至中山西路，与福庆老街相接，主干道上经营水产海鲜、家禽、牛羊狗驴肉、冻货等；从紫竹林巷往西一直到河边，是干货、香料和药材批发市场；最靠近中山西路的福星门巷，专门经营米和油。

2014年夏天廖美丽第一次到西长街，就被这里的热闹和喧哗所震撼。才凌晨，街上就等满了人，都是开饭馆的，为的是抢头等货。街两旁都是商户。男的基本是赤膊，脖子里戴着好粗的金项链，下面穿西裤，脚上是皮鞋，嘴里还叼着烟；女的穿得朴素，但只要仔细看她们粗糙的手，都是财富的气息，“有的人一只手戴三个金戒指，手腕上是金镯子”。廖美丽后来发现，这是西长街的女性攀比的一种方式，戴得越多，说明生意越好，货越好。

市场上的水产让人眼花缭乱，仅小龙虾从颜色上就分为青虾和红虾，根据规格又分为小青中青大青爆青、小红中红大红爆红，产地又各不相同。老板们个个精明，一眼就能看出哪些人是大老板，哪些是小作坊，哪些是散户。

初次进市场的人往往会被欺负。廖美丽的公公最早来拿货时，就被骗了，“拿回家一看，上面一层是给的大虾，底下全是小虾。”他也没有好的方法，连着半个月没事总是去西长街转悠，慢慢地混到脸熟，才不被缺斤短两。“许多人说我们小龙虾卖得贵，说菜市场上十几块钱就能拿到，其实能够进入菜市场的基本上是我们这些饭店挑剩的货。”廖美丽说。

抢完货的人忙着离开。驾驶着三轮车的男人，遇到拥堵时会一个个从座椅上站起来，人高马大地站立骑行，时间不等人，多拉一趟货就意味着收入的增加，没有人会顾及从车缝里掉出的鱼虾蟹。因此，菜市场便有了另外一种“赚钱”的模式，住在附近的堂客们，背着个蛇皮袋，手里拿着火钳，将一只只落在污水里的虾蟹、鳝鱼、泥鳅夹起来，拿去二次倒卖。廖美丽觉得，在这里，人们像在赛跑，时间就是金钱。

即使现在规模大，有了固定的供应商，廖美丽和家人偶尔还是去水产市场转一转，“市场就是这样，不是说给你就给你，好的货必须你人到场”。总是去市场的另一个原因，是掌控行情，廖美丽一家的宗旨是货源一定要掌控在手里，“你不知道，在餐饮业，一个厨师一个采购就能把老板的店给端掉”。

也因此，廖美丽最不能容忍的是别人说她家小龙虾不新鲜。有一次遇到客人投诉，她将整个处理小龙虾的监控过程调出来给对方看，对方才改口说不习惯湖南的做法。“我们做之前都会检查许多遍。”就拿螃蟹来说，他们洗之前要看螃蟹有没有活力，捆起来之后还会挨个吹螃蟹眼睛，眼睛会动，爪子会动，才会用。

炒好的小龙虾

喧闹与落寞

廖美丽说，2016 年以后，店里的生意突然有了爆发性的增长。当时，一个平台给她家店策划了一个视频，全网播放量有 1000 多万。一时间，来的人来自五湖四海，北京、上海、辽宁、广州，形形色色的口音。2018 年以后，长沙位列网红城市名单，流量更大了，游客挤满了长沙街头。“那一年五一、十一、圣诞节，街上都是人头。”廖美丽觉得，这与长沙善于娱乐和营销有关系，“你会在城市里看到粉红色斑马线、做成爱心形状的灯。”

本地一些品牌迅速崛起，比如说吃小龙虾的天宝兄弟、吃点心的墨茉点心局等。最有名的是茶颜悦色，2019 年一年就开了 100 家店。“长沙有一点好，就是别人生意好大家都不会嫉妒，吃不完的流量总会流到其他人这里。”也到了廖美丽家。2019 年五一第一天，店里就接了 500 多单生意，翻了一番。廖美丽记得，那几天，她完全是机械式在剥虾，打出来的流水单长长地看不到头，店里只有一个客服，她担心对方第二天累到不愿意来上班。

遇到最夸张的事情是，有一个人点了两万多块钱的外卖，廖美丽只好叫了个货拉拉给对方送餐。下单的人多，廖美丽先是配了 6 个手机号专门接单，后来加成了 12 个。当时，她因为长了腺瘤住医院开刀，进手术室前，她还拿着 6 台手机，被医生多次呵斥才舍得放下。

廖美丽能够根据点单的备注迅速分辨出谁是游客，哪个是本地人，“游客一般就是想吃当地的味道，怎么做就怎么吃，本地人会备注多放辣或者少辣什么的”。这几年里，廖美丽利用自己曾经的优势，做视频账号，搞运营，吸引了更多的人来体验。“以前是厨子做到一定的经验就会当老板，现在你一家店就得是一个媒体公司，会拍会剪还要会宣传。”廖美丽遇到许多老店，老板年纪大，不懂自媒体，不知道该怎么应对市场，儿女也不愿意接手。

疫情的到来让热闹戛然而止。尤其是去年 8 月，生意断崖式下降，点单的人数从 300 单左右降到 40 单，一直持续到现在，拍的视频点击量也很低，人们仿佛都不愿意出门消费了。就在我们采访的前两天，有个咖啡店的老板跟廖美丽聊天，对方说：“廖姐，你知道吗？我们今天这里来了一个游客。”

在疫情前，凌晨两点廖美丽还在忙着接单。现在一过了晚上 9 点，整条街就只有他们家店还在亮灯，“我总觉得已经很晚了，一看时间才 9 点。你知道吗？我们经历过巅峰，然后再跌到谷底，心里是很难受的”。看着清冷的生意，廖美丽一家人想了一个能够宽慰彼此的办法。在原本热闹的时间，公公骑着电动车带着婆婆，老公带着她，四个人一起到长沙最热闹的五一商圈转一圈，“你就会看到这家也没生意，那家也生意不好，就觉得苦的不是自己一家，心里也就平衡了”。

（实习生王一然对本文有贡献）



上图：剥虾是一个技术活，剥了几年虾，廖美丽的手指有些微微变形



下图：下午三点，厨师们已经在炒虾，香气扑鼻



简乐家园：家常与人情

主笔 · 王珊　摄影 · 蔡小川

吃饭的工夫，稍微留点心，就发现店里最忙碌的人是谭浩文，他既负责招呼客人，又要点菜和买单。在挨近厨房的位置，他摆了一张茶桌，每天还没开始营业，他就坐在茶桌前等着客人来。他对来吃饭的客人满怀感激，希望他们有回家吃饭的感觉。

从跳伞兵到饭店老板

简乐家园的老板谭浩文一点都不像做过厨师的。他身高一米七五左右，长得白净文气，穿着一件黑色的风衣，里面是米色格子的衬衫，裤子也是黑色的，熨得齐齐整整、一点褶皱都看不到。年近50岁的人，这样一身打扮下来，看着竟有些潮。他是几年前开了分店后才不自己炒菜的。

谭浩文并不是专业厨师出身。他生于1975年，2009年，34岁的他才开了简乐家园，做起了饭店。湘潭从上世纪50年代就开始布局重工业发展，谭浩文这一代人出生时，正是



左图：简乐家园的老板谭浩文以前是个退伍军人，当过跳伞兵

右图：店里挂起了腊肉，一下子有了过年的味道

湘潭工业发展热情最高涨的时刻，整个湘潭有钢铁厂、电器厂、兵工厂、纺织厂、制革厂等等，到处都是机器轰鸣声。工厂稳定、待遇高，还有工作服、皮鞋、手套、肥皂、牙膏牙刷等各种日用品发，是人人都想去的地方。

谭浩文的父亲那时是制革厂的厂长，厂子主要生产胶囊皮和皮革，湘潭最有名的皮鞋品牌的材料就是他们厂生产的。谭浩文的家里条件比普通家庭还要好一点。谭浩文还记得，上世纪80年代末，别人家里还在烧煤，自己家已经用上了液化气，“那时的灶还不能自动点火，要先把纸点燃了再引燃灶”。他家当时还有电饭煲，好多领导干部家都没有。厂里还有医院，有运动场，唯一缺的是学校，“与隔壁柴油厂挨得近，就上对方厂的学校”。

如果当时一切顺利，谭浩文的人生模式大概是顶替父亲。可1992年谭浩文高中毕业后，制革厂的效益已经大不如前，连他的父亲也很快下岗了。在家待业了两年后，谭浩文选择去当兵，寄希望转业后能够分配个好单位——他的父亲就是通过这条路，跳出了农村，拿到了城市户口，还进入了当时效益不错的制革厂。

谭浩文选的是空军，报名跳伞兵，服役时间为四年。他现在都记得第一次从飞机上跳伞时的害怕。他们那时乘坐的是运-5运输机，飞机很小，只能坐12个人，凳子就架在机舱壁上，坐的时候放下来。4、5月天气已经热得不行，机舱里异常闷热，汗顺着脑袋往下无声息地流，没人说话。飞机往上升，地板颠簸得轰隆作响，谭浩文的心也随着上下起伏。舱门打开的一瞬间，谭浩文觉得空气里特安静，路面上的车子像蚂蚁一样小，“许多新兵不敢往下跳，都是被踢下去的”。

谭浩文说自己那时最敬佩的是女子跳伞表演队，每次看到她们背着伞轻轻松松就跳下去了，“不会像我们左检查右检查的”。训练差不多一年后，谭浩文被分配到了连队，不再练跳伞，每天的生活就是按部就班的体能训练和平常执勤，生活非常平静，直到遇到了1998年的大洪水，谭浩文和



一到饭点，厨房里忙得热火朝天

战友被安排到洪湖抗洪，“下午集合，晚上出发，凌晨一两点钟到了就进入战斗模式”。

洪水很大，周边的老百姓已经撤离。这是谭浩文第一次见这样的阵仗：起初大家是背着装满沙子的编织袋往里面扔，后来就开着老百姓的农用三轮车，车斗里全是石头，可一进到洪水里，全没了踪影。“我那时搞后勤，不用泡在水里，战友们身上都泡烂了。”谭浩文说，好在那个年纪不知道什么叫害怕，就觉得干劲足，没什么不可战胜。可满腔的热血很快就遇到了现实打击，转业的时间到了，有关系的战友被分配到了银行、公安、税务等系统。他没啥关系，最后组织关系又被送到了父亲的制革厂。“那时厂子已经倒闭了。”谭浩文告诉本刊，只有门卫还待在厂子里。

谭浩文再次成了待业青年。1998年，他已经23岁，与女友相恋多年。女朋友家是条件比较好的，对方父母一直不同意两人在一起，女友却很坚持。他看着女友，更觉得身上责任重。那时下岗的无业人员和下海成功的新富者，无意间在湘潭创造出了一个新商机——茶楼，谈生意可以去，消遣时间也可以去。谭浩文在老家的住宅里也开了一个，“一杯绿茶五六块钱，就能坐一下午，夏天还有空调”。谭浩文告诉我，那时他家房子所在的这条街，隔三四十米就是一个茶楼，大的几百上千平方米，小的就100多平方米。

做饭也是从此时开始的。喝茶的人在店里消磨到中午或者下午，总要吃饭，便三五人凑在一起，说个大致的价格，谭浩文便根据这些去给他们安排，慢慢地，竟然做出了名气，很多人说来喝茶，实则是为了尝他的手艺。“那时做饭也没啥讲究，就是比外面饭店油好一些，调料少一些，更家常一些。”2009年，来的人多了，谭浩文便萌生了

开餐馆的想法。“茶楼并不赚钱，需要另谋生路。为什么开餐馆，说白了就是餐馆起点低，自己家房子，只要支个锅子、加个板凳就行了。”

没想到，餐馆一下就火了。最开始，算上谭浩文，店里就三个炒菜师傅、一个配菜员、两个服务员，谭浩文手把手教每个师傅按照自己的方法炒，“保持家常味”。三个月后，就开始加人手，“许多人大热天就在门口排队，没空调也不走”。就餐面积也不断扩大，先是在店门口搭棚子，后来又扩建，从刚开始的100多平方米增加到现在接近500平方米。2014年谭浩文还在城市的另一头开了分店，由弟弟一家人管理。“株洲、长沙、益阳、常德、怀化周边的这些城市，每年都有大师傅来我这里试菜，一帮又一帮地来。”谈到店里的生意，谭浩文语气中难掩自豪。

前台、点菜员与收银

简乐家园的厨房有40多平方米，与用餐区相连，没有设置任何阻隔，为的是让客人方便看到厨房里的操作。四口灶马不停蹄地运行，发出轰隆隆的声音，爆炒的火包裹着锅边，往上蹿得很高，浓郁的辣椒味弥漫在空气中，火里和味道中全是生活高涨的模样。灶的左边是四口高压锅，蒸汽缭绕忙得不可开交。见缝插针的厨房里，唯独看不到冰箱。“我家菜从来都不进冰箱的。”谭浩文说，除了黄鸭叫以外，自己家菜都是当天采买，绝对保持新鲜。

店子规模起来后，谭浩文越来越意识到食材的重要性，一些经常用的蒜苗、葱苗，都是老家自留地种出来的，干辣椒也是自己晒，剁椒自己做。也因为鲜美，店里的菜经常不够卖，“昨天晚上8点就没有菜了，别人要来，我说别来了，没菜了”。我们到简乐家园时刚过中午11点，谭浩文热情地招呼我们吃饭。店里没有菜单，看菜点菜。

点菜区就在厨房入口。一张两三平方米的桌子上，红红绿绿摆满了配好的肉菜，有一种叫黄鸭叫的小鱼，还有鱼头、红菜苔，切好的牛肉、毛肚等等，新鲜得发亮，就像刚刚从市场出来一样。“现在的季节，像腊肉、全家福、本地芹菜炒猪肠、





上图：剁椒蒸黄鸭叫是店里的招牌菜，卖了十几年，真的好吃

下图：厨房准备上菜，看上去又辣又香

水煮腰花等等，都是应季菜。”谭浩文边说边往纸上写，一点都不给人推辞的机会。

谭浩文最推荐的菜是剁椒蒸黄鸭叫，是店里的招牌菜，从开业时就在卖。黄鸭叫其实就是黄颡鱼，它们身体瘦长、脑袋大大的，浑身透着磨砂感的黄色，体态看着有点像鲇鱼，体格小，大的一个手掌长的样子，小的更小一些。它们生活在淡水里，捕食时，脊背部的骨骼摩擦会发出“嘎嘎”的叫声，又喜欢成群结队地活动，夜间听起来尤为清晰，和鸭子的叫声很像，故而得名。眼前的黄鸭叫已经剖好摆在盆子里，一个盆子有四五条。

谭浩文告诉我，用剁椒蒸算是自己的创新。十多年前，人们很少吃黄鸭叫，因为鱼小、刺多。他有一天做饭突然想到，既然别的鱼能够用剁椒蒸，这个是不是也可以试一下，就剖了鱼，放点油、味精和自家的剁椒，再放点浏阳豆豉，在高压锅里蒸十多分钟。没想到，竟然意外地鲜，尤其是汤汁用来泡饭更是一绝。他把这个菜推给客人，很快就变成了主打菜，现在一天能卖200多斤。谭浩文告诉我，起初他都是去市场买，后来用量多了，就在老家包了小池塘，雇人专门养，供两个店使用，“这个鱼跟泥鳅有点像，会带一点腥味，所以对水质要求比较高。我们一般是两三天送一次，上午11点把中午要用的杀掉”。

菜端上来后，鱼果然好吃。皮很薄，筷头轻轻一碰就破掉，肉质非常嫩，又浸入了剁椒的鲜味。小小的鱼刺需要慢慢吐，加上剁椒的辣味，这就与急迫的吃货心情有了矛盾。也没有别的办法，只能按捺住心急，慢慢吃慢慢吐。还好吃之前店员给拿了两盒酸奶进来，很是解辣，边吃边喝，加上谭浩文给我们搭配的其他菜，爆炒青蛙、炒红椒、清炒菜苔，还有炒腊肉，好吃又下饭。不知不觉间，我一人就干掉了半盆鱼。

吃饭的工夫，稍微留点心，就发现店里最忙碌的人是谭浩文，他既负责招呼客人，又要点菜和买单。在挨近厨房的位置，他摆了一张茶桌，每天还没开始营业，他就坐在茶桌前等着客人来。他左手戴着一块腕表，不时地看下手表。后来我才知道，他是在算上客的时间。谭浩文招呼客人的时候最好不要去打扰他，因为他什么都顾不上。“我们做到农历二十八，来年的正月初六开门，一年就休息这么几天。我不敢离开店里，我就是店里的招牌，客人认的是我这张脸。”谭浩文告诉我，起初他在茶桌前，还会端杯酒，跟客人互动一下，这几年身体不好，才放下了酒杯。

很多客人来到店里都是不点菜的，基本上是让谭浩文给推荐和搭配。这是他最擅长的事儿，有很多的心得。“如果来两个人，一般就是一荤一素一小菜，人多的话，就多来点荤菜，如果人少想多吃几个菜，我们还有小份菜。如果是有老人和小孩，就考虑他们的点法。很多客人会说我点菜比他们点便宜，配得更好吃。我给客人点的菜，基本不会剩，不会打包。”

开饭店那么多年，谭浩文几乎是一个人负责店里的点菜，实在忙不过来的时候，才会叫一个服务员出来帮忙。他最看不上的是给客人乱点菜的老板。他有一次出门吃饭，看到一个老板给两位客人推荐了三个菜：水煮活鱼、菌子炖汤、水煮苋菜。“三个菜三个汤，这是什么吃法。有些人会觉得我为什么不让他们点菜，我是怕你的钱浪费掉了，我要我的菜对得起你们这些钱。”

谭浩文也曾将点菜的大权下放给服务员。那是在2018年，他跟一个朋友在一起又开了一个饭店，算是简乐家园的升级版，主要做高档餐饮。谭浩文在那边看店，老店就交给老婆和一个在店里工作了十几年的员工看着。结果没多长时间，他就不停地收到老客户的电话投诉，有人说菜味道不对，有人说服务员态度不好。谭浩文观察了一段时间发现，其中一个问题就出在点菜上。

“员工点菜他的出发点跟老板是不一样的，员工他希望营业额好看，总想推最贵的给客人，但这可能不是客人需要的。”谭浩文从来都没跟客人吵过架，可那段时间，他发现店员总得罪客人。

那段时间店里的营业额眼见往下掉，“我走的时候每天的流水在两万左右，那段时间只有几千块”。谭浩文看着形势不行，赶紧回到店子里，还给老客人群发了微信，说自己回到店里来了，来了老客人还会送菜，几个月后，店里才又恢复了原来的热闹。

家常的味道

谭浩文爱干净，老婆笑话他“一人能养一家干洗店”。对员工，谭浩文要求也严格，衣服必须一天一换。湘潭天气潮湿，他专门在员工宿舍放了烘干机，有员工偷懒，被他看到就要罚20块钱。

但即使如此，员工们流动并不大，许多员工从开店就在店里工作，有的人还带来了自家的姑嫂来店里。



店里吃饭的食客以本地人为主，他们爱吃湘潭家常菜

他们看着谭浩文的老店来来回回装修了三次，扩建到现在的模样。谭浩文坐在我对面，摸着有点晃荡的凳子告诉我，每次装修都要重新换一批桌椅板凳，“我这去年装修的，椅子有磕碰、晃动说明生意好”。在这些年里，谭浩文也见证了员工们结婚生子，他说店里工作七八年的年轻人几乎都因为买车买房找他借过钱或预支过工资，他也不担心别人拿钱跑了，“许多都是两口子在我这里。疫情三年，我的员工没有少一个”。

饭点儿的时候，简乐家园的客人总是满的，谭浩文对这一点很自豪，“只有去年8月因为疫情关了半个月，其他时间受影响很小”。朋友们的饭店却不是如此，他三天两头地接到他们的电话，问店子生意怎么样，他也不敢多说，怕触到别人的伤心事，“餐饮业关了就很难再开，大家只能熬”。

或许是这样的因素，谭浩文对于来吃饭的客人满怀感激，他看着店里的客人，说自己就希望客人来了之后有回家吃饭的感觉。谭浩文的用心从他对菜的做法的选择上也能看出。十多年前，湘潭流行吃爆头虾，二两多的虾子处理干净，过油炸后放调料和高汤煮，再配个小酱碟蘸着吃，谭浩文有个朋友每天能做到五六万元的营业额，且只有晚上开门。

谭浩文不喜欢这样的吃法，他觉得这种做法是迎合年轻人的口味，“年轻人的消费力不持久，顾客是沉淀不下来的”。他还是按照传统的做法做，炒了之后做成小火锅，下菜，越煮越香越煮越浓，味道特别好。湘潭人流行吃青蛙，简乐家园的做法也是家常的。夏天的时候选本地的小红椒、小青椒，拍碎一颗老姜，再放蒜和海南的黄色灯笼椒配色，青青白白绿绿煮一盆，再放点胡椒粉，鲜得不得了；到了冬天本地辣椒下市，青蛙就用来爆炒，也是别有滋味。“我那天看微信转账记录，有个客人在我这消费了300多次，还有个客人，每周三下午会固定从我这里打包一份牛肉、一份口味鸭子，送过去给住校的孩子吃。”

当然，也会根据客人的口味做一些调整。这几年湘潭市场上流行吃海鲜，有客人想要吃鲍鱼，吃多宝鱼，谭浩文也会做，只要客人提前打个电话，他安排人去市场买，成本上加个20%左右，就是菜价。他有一套自己关于生意的观察方式，“每年11月是最淡季，因为9月份孩子交了学费，10月黄金周又是一笔消费，到了11月大家就不愿意花钱了”。他也不着急，按部就班地接待客人，迎来送往，生活的滋味对他来讲是越来越浓郁有滋味的——丈母娘早就接纳了他，里里外外忙着帮他把孩子带大，如今已经上了高中。除了生意之外，他也没有别的操心事。

老细屋里私房菜

主笔 · 王珊　摄影 · 蔡小川



老细家的菜有湘菜的重口，又有自己独到的小精致



厨房阿姨在洗菜、择菜

从 16 岁到现在，罗磊从一个小学徒起步，慢慢有了两家饭店。他总说自己幸运，学了一门谋生的手艺，而手艺给予的不只这些。老婆也是在做厨师时认识的，他们结婚，一起打拼，有两个可爱的儿子。“老细”家的菜，既有湘潭的重口味，又有自家的独到心思，在大张大合中有着一种别致与精巧。


老细屋里
珠江啤酒湘潭市区
十佳畅销餐饮门店
2019年湘潭美食文化节
十大名菜
羊肉炖甲鱼

上图：湘潭菜重辣椒，吃得人的胃里火急火燎

下图：厨师在厨房忙着蒸鱼，香气扑鼻



都是辣椒

11月底的湘潭，寒气逼人，我已经穿上了早就准备好的羽绒服和秋裤，但仍抵不住南方这股想迅速钻入骨髓的风。当我们顺着导航到了老细屋里私房菜所在的地址时，瞬间觉得更冷了。店在村子里，都是两层的建筑，一眼溜过去，冬天的萧瑟尽显，路上没有行人，只有树上还散着一些绿意，看着又打了一个哆嗦。村名倒挺好听，叫霞光村。“谁会来这里吃饭。”我心里嘀咕了一句。

老细屋里私房菜并不难找，村里的电线杆上，离地三米左右的位置都挂着他家的指示牌，附近居民的墙上还有大箭头指示着方向。“老细”在湘潭方言里是老小的意思。老板罗磊弟兄俩，有个哥哥，很多认识他的人会这样亲昵地称呼他，屋里则是家里头的意思——在村里，彼此碰见招呼去家里吃饭是最热情的礼仪。这就是店名的来历。

进了门却有点意外，一点都不像粗犷的乡下馆子，搭着小庭院，虽不及南方的小桥流水精致，却也透着古香古色。院子正对大门的位置摆的一排排的大矿泉水瓶稍微有些让人跳脱，看着都有三四升左右，里面全是红色或绿色的辣椒。我有些疑惑，罗磊告诉我，那是浸辣椒，是用啤酒泡出来的，“辣椒装进瓶子塞满，十斤辣椒一包盐，然后倒进啤酒封口，一个月就可以吃了”。

罗磊讲得轻巧，我胃里却在着火。在过去的一个多星期里，我跟蔡小川每天被长沙的辣包裹着，心生怯意。没想到，罗磊店里同在吃饭的湘潭美食爱好者喜哥告诉我，湘潭人口味比长沙更重，更辣，“长沙流动人口多，口味更融合，湘潭三面环山，地理位置没有太大优势，外来人少，更传统”。喜哥早年在湘潭开酒吧，先后开过七个酒吧，“都是本地人，遇到外地口音的，我就去搭讪聊天”。

在老细家的饭食里，到处都是辣椒的痕迹。比如说晒得弯弯曲曲的鸡肠子辣椒，嚼起来干香有韧劲，辣味也足，最适合做干锅，里面再放点罗磊家自己做的泡萝卜皮，又辣又脆又酸爽，那真是可口，给个金豆子都不换；炒肉、炒鸡、炒鲍鱼，用的是浸辣椒，提鲜又增辣，能吃辣的人还会夹着辣椒嚼，说甜脆可口，还有麦芽香。罗磊告诉我，浸辣椒用的是本地的秋辣椒，8月份上市，皮厚，浸出来才脆。如果再往前推一个月，辣椒则皮薄、鲜甜，适合做红酱。

做红酱，红辣椒洗净了用刀剁碎，再用石磨磨成汁，放进大铁盆里，红彤彤一片，也是十斤辣椒一斤盐。罗磊说，红酱必须要在最热的7月做，因为磨出来的酱汁白天要放到太阳下暴晒发酵，晚上则冷却，这样酱香味才能出来，“天气好晒四五天，不好的话要一个星期”。在罗磊小时候，一到7月份，家家户户就都忙起来做红酱，洗好的辣椒晾在院子里，谁家都是一片红，“现在做的人少了，年轻的厨师都不知道怎么做”。

老细屋里私房菜并不难找，村里的电线杆上，离地三米左右的位置都挂着他家的指示牌。



老细家的剁椒蒸腊牛肉是一绝，一斤牛肉能出四两腊牛肉

红酱带有一些剁辣椒的香味，最适合炖羊肉，将汤汁染得微红，精致好看。好酱配好肉，我们在晚上就吃到了红酱炖羊肉，肉用的是当地的黑山羊，每块肉都带着青色的皮，皮弹韧有嚼头，肉细烂，一点不膻，伴着汤汁，特别鲜，吃得人连连叫绝。罗磊告诉我，带皮烧，去毛必须要讲究，羊杀后要先给羊吹气，等肚皮大起来再刮毛，才能去得干净，“千万不能用火烧，羊皮皮软，过火会变硬，口感不好”。

小镇练厨艺

罗磊是从初中毕业开始学厨的。他出生于1985年，那时才满16岁。在村里，像他这个年龄的年轻人，如果不继续读书，一般面临三个选择：当水电工、厨师或者学理发。“你总得学门手艺。”许多人选择去当水电工或者理发，因为来钱快，两到三个月就能上手，而学厨至少要两到三年才能出师。罗磊自小爱做饭，想做个厨子。

罗磊从最基础的斩杀做起。一个小小的厨房有着严格的等级制度，江湖的味道颇浓。“我们店里，切菜和配菜在另一个房间，水台、斩杀在一个房间，配菜和炒菜之间也有一个过道。”斩杀离师傅最近、给大厨打杂，这在厨房里算是高级工种——能看到做菜的过程，但这活又杂又琐碎，要眼疾手快，师傅要什么菜、调料或者碗都得及时递上，还要负责调动整个厨房，比如说哪个菜是先点的，要赶紧做，像是指挥千军万马。

做了一年多，罗磊把斩杀研究得透透彻彻。他说，不同的鱼，杀法不一样，比如说杀鲈鱼，不能从肚子切开的，要用一把钳子从鱼鳃里伸进肚子，把内脏挖出来，以保持鱼的完整；如果杀鳙鱼，则要开背，这样子鱼铺起来好看，鱼头还能立起来。罗磊好学，休息的时候，他去凉菜房、面点房、烧卤房各种帮忙，像一块海绵四处吸水，“只有一个燕翅鲍房进不去，整天关着门，那是粤菜师傅的天地”。炒菜师傅见他认真，也有意指点他，“你还是专攻炒菜吧，太杂学不精”。

看来的都是理论经验，还是得实操。每天下午4点是员工餐，都是由学徒负责，罗磊是最积极的那个，可做了没几天，师傅就不让他做了，“不好吃”。罗磊只好提前半小时帮别的学徒做。反正能找到的炒菜机会，他都去练手。饭点末尾遇到客人加菜，大师傅想休息了，不想炒，罗磊提出自己炒，餐厅经理告诫他如果客人退菜，就要扣他工资，他不在乎。“一个月就100多块钱，罚了也没有多少。”罗磊讲起以前的学厨经历，语气中充满自豪，比讲起现在的饭馆还要有神采。

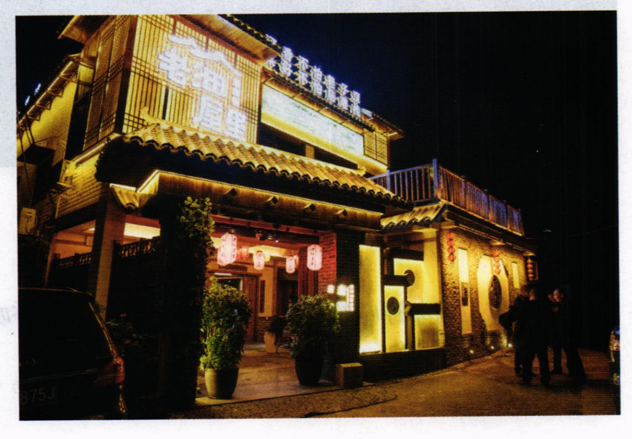
在厨房打杂了三年多，2003年左右，罗磊去面试炒菜师傅的职位。店里的老板让他做个水煮鱼看看。鱼是急冻过的，他经验不足，解冻不到位，鱼没熟。第二家去的是一个美食广场的湘菜窗口，做了半个月就被炒了鱿鱼。两次失败让罗磊颇受打击，甚至开始怀疑自己是不是炒菜的料。这时，一个朋友介绍他去湘潭市湘潭县下面的中路铺去炒菜，这是一个小镇，人口只有两万多。罗磊有些犹豫，他从农村进入城市，再回去，心里过不去。可人总要吃饭的。

没想到，小地方有小的好处，镇上人看外面的东西都觉得稀奇、高档。罗磊做一道基围虾，油炸后用签子穿了，蘸上炒料，然后包上锡纸上桌，一下就火了，许多人来吃，人挤人。老板为此赚了不少钱，还把铺面买了下来，给罗磊提了工资，从800元涨到1800元，跟长沙的师傅不相上下。“在乡下，大家都不知道这个菜具体的味型是什么样子的，没有比较，就是最好的。”

以前的所学在中路铺得到了充分的操练，罗磊告诉我，那个老板就只相信他一个人，不愿意再请多的厨师，罗磊一个人负责三个灶台，一天百来桌客人，六七百个菜，他在三个锅前来回挪，

红酱炖羊肉，肉用的是当地的黑山羊，每块肉都带着青色的皮，皮弹韧有嚼头。





上图：罗磊和老婆一起款待朋友

下图：好吃不怕地方偏，老细家的位置在村子里

像跳舞一样，“好在年轻，晚上睡一觉第二天又是精神的一天”。罗磊的老婆在隔壁的茶楼当服务员，一群年轻人没事总凑在一起，罗磊勤快能干又喜欢唱歌，很快吸引到了老婆。2008年，罗磊想到了在自己家里开店，“老板的店那么偏都这么火，我就觉得只要菜好吃，位置没那么重要”。

本土与改良

罗磊是湘潭最早玩抖音的一批厨师，现在拥有70多万粉丝。最开始，他是把朋友圈发的照片、小视频直接搬到抖音上。他记得第一条是将炒好的腊肉倒进碗里，只有十几秒，背景音是网上随便找来的旁白。没想到一下子就引来了几十万的流量，光点赞就三万多，“你不知道那个碗有多破，一圈都是豁口”。后来，他又发了一条他做小炒黄牛肉的视频，观看量上百万，“一下子增了20万粉丝”。

他头脑灵活，就开始在上面教人做湘潭菜。许多粉丝慕名到了店里，有来吃饭的，也有拜师学艺的。那时店铺还没有装修，面积也不大，桌子椅子都是旧的，来的人大为失望，“他们觉得这里犄角旮旯不说，环境还差”。2019年，罗磊下决心装修，将家里所有钱投入进去不说，还借了不少钱。“我当时征求老婆意见，我说如果钱都投



左图：一进入 11 月，就是做腊味的时候，这个腊猪头颇有年味

右图：老细家一些常用的辣椒，这只是其中一部分



那几年，湘潭野味吃得凶，谁家铺子只要打出野味的招牌，就少不了人。

入到店里，我们就又要重新再来了，又要过上欠账的日子。”罗磊老婆思想朴素，她觉得反正是装修自家房子，赔了房子也还在。

罗磊说，上一次搬空家底还是 2012 年。那时他已经开店四年，完全不会管理。“当时从买菜到炒菜我都是一个人做，根本忙不过来，出品也不稳定，今天一个味道明天一个味道，回头客很少，有时一天就几百块钱流水，感觉被现实狠狠地打了一巴掌。”罗磊出去学习了一段时间。他才知道，除了会炒菜以外，开饭店也要会营销。他去的一家店，老板为了吸引客人，每周一三五、二四六会推出不同的特价菜，不同的食材分量小巧到要按克来计算，非常细致。

那几年，湘潭野味吃得凶，谁家铺子只要打出野味的招牌，就少不了人。罗磊找了一个专门做野味的师傅，对方答应到店里工作，还给他列了一个新菜单，有竹鼠、狗獾、大雁等等。没想到店铺刚装修好，大师傅却放了鸽子。“整个装修投了 40 万，一半都是借的，还请了不少人。”罗磊只能硬着头皮自己上，“我那时哪里懂野味，买来的都是养殖的，也只能自己看着做，食材选好一点，

辣放多一点，盖住腥味”。大师傅有道菜叫大雁三吃，一只大雁分清炖、红烧、小炒三种做法，罗磊将雁杂也利用上，和血在一起焖成一道菜，没想到，大受欢迎，一直到现在还在卖，自家也在院子里养殖了大雁。

罗磊觉得自己运气好，赶上了湖南餐饮业的潮流，在偏远的位置，开品质不错、装修不错的时尚餐厅。“现在人的生活水平越来越高，到了我们这个年龄段，可以少吃，但是要吃好。”在去年，他在长沙开了一家分店，地点选得同样偏僻，“市中心年轻人多，他不一定懂好食材，也不一定愿意花这个钱。一般愿意开车去远地方吃饭的人，他多少有消费力。”

趁着去年装修的时间，罗磊又去外面跑了一两个月——不少粉丝跟他推荐各地的特色，他就去看，学了不少新菜式回来。有一道菜叫神仙鸡，鸡处理好放进特制的罐子里烹饪，蒸汽的水不断流入罐子形成汤，这个菜做起来复杂，小火慢炖，要三四个小时才能做好。罐子 500 块钱一个，罗磊买了五个回家。刚一开始，卖得不错，吃的客人都说好吃，但复点率很低，客人们还是喜欢点放辣椒的菜。

这之后，罗磊意识到推新品还是要结合本地人的饮食习惯，即使再引进新菜，也会做改良，按本地人的习惯来做，“我们湘潭菜就是辣椒，无辣不欢，一天不吃就觉得胃没打开”。

他后来做过一个炒蟹苗，把养蟹淘汰下来的蟹苗炸了，和干辣椒一起炒，干香味十足，引得湘潭整个餐饮业效仿。

腊肉与腊牛杂

来到老细屋里私房菜，一定要吃腊味。进入 11 月份，湘潭人就开始熏腊肉了，种类繁多，有腊五花、辣鸡、腊鱼、腊牛肉等等，能腊的都腊。罗磊家有自己专门熏腊肉的地方，就在院子里，一个小小的房间，三四平方米，四壁漆黑，一摸全是油。房子正中间挂着一根铁丝，坠的满满的腊味，底下还有熄灭的火堆。最显眼的是一个腊猪头，开成两半，已经熏得红亮。

熏腊肉的时间是在上午，一般要熏三四个小时，持续半个月左右，“这个烟很大，我们一般在中午开餐前就熏完了”。罗磊向我们陈述熏腊肉的讲究，买来的肉不要洗，先擦一遍盐晾上三四天才能拿去熏。“如果先洗了再抹盐，肉容易坏，不耐保存。”十斤肉，三两盐，盐放得越多，存放时间越久，肉质就在腌的过程中紧致起来。这些都是老辈人总结的经验。以前没开店时，罗磊家里也会做腊肉，腌制晾干后就放在灶台边，一日三餐地熏，后来农村没了灶，才开始自己搭火熏，讲究的人家还会扔一些橘子皮进去，扑鼻的清香在整个村子弥漫开来。

说是熏，其实是稻谷壳点起，只有烟，没有明火。“腊肉会流油，底下的谷壳着了，就会起火，别说肉了，房子都会点着。”罗磊告诉我，看火这个事情由他妈妈专门负责，“我们会在稻谷壳里，放一些槟榔核，能提腊肉的香味。”我问罗磊熏到什么程度算好，他说这个并没有那么讲究，看各家的喜好，有的人喜欢熏久一点，有的就是随便熏一下。这种随意和自洽也是一种别致的风味。

原本，罗磊觉得做腊肉麻烦，没打算自己做，但他找了许多家后都不放心，“熏的东西能够掩饰住很多味道，肉新鲜不新鲜是看不出来的”。从去年开始，他自己养了猪，专门用来做腊味，供两家店用。养猪也不是完全不用饲料。“以红薯为主，饲料也要喂一点，不然猪太瘦，没有膘。”罗磊告诉我。

除了常规的品类，罗磊还做了腊牛肠。这个跟做腊五花就不一样了，肠子需要先煮一下再腌制，否则温度一旦高点儿，牛肠就会化掉。腊出的牛肠，搭配上干辣椒做干锅腊牛杂，特别劲道，是下酒的绝配。罗磊家的腊牛肉也很不错，一斤新鲜牛肉能出四两干牛肉，配上新鲜的红辣椒一起蒸，橙红橙红的，颜色非常好看。

吃罗磊家的菜，觉得既有湘潭本身的浓墨重彩，又有自家的独到心思，在大张大合中有着一种别致与精巧。

小吃里的味与情

主笔・王珊　摄影・蔡小川

湖南多小吃，如果一直吃下去，几天都吃不完。小吃虽小，却滋味厚、情味浓。

世超米粉

早上5点半，天色刚有点泛亮，我跟蔡小川已经出现在长沙培元桥地铁站附近一条深深的巷子里。路上几无行人，只有路灯寂寞地陪伴着我们。我俩的目的地是巷子里的“世超粉面馆”。说是馆子，其实只是一个十多个平方米的小店，以前是个体育用品店，大招牌都没拆。老板用纸打印了“世超”两字，直接贴在上面。

店铺正中间摆着一个铝皮柜子，上面放着各色调料，后面紧挨着是一个小的灶，是老板颜世超下粉下面的地方。颜世超有些壮，在那里稍显拥挤。柜子旁边有两个煤炉，一个煨着他早起做好的粉码，有蒸肉饼、肉丁、排骨等；一个则用来煮碗，最简单的消毒方式。除此之外，剩余的地方只够摆上一张小小的方桌，能坐两个人。其他的人则只能在门口摆出的桌子上吃。

颜世超68岁，穿着一件深蓝色的毛衣，嘴里时刻叼着烟，一口长沙话分外难懂。粉店开了20多年，每天只开早上，4点出摊，8点关门，雷打不动，晚一分钟到都吃不到。我们到的时候，已经有食客陆续过来吃粉，都是中老年人，一看就是熟人，当地称“老麻雀”，他们往桌前一站，颜世超就知道他们要什么，麻利地端上来。

我要了一碗粉，烟笋码子，粉是宽粉，烟笋盖在了粉下面，颜世超说这样更入味。粉盛在厚厚的钵子碗里，保温效果好，吃到碗底都不会凉。颜世超不讲究，有的碗上或多或少有缺口，新客人有时嫌弃提上两句意见。他脾气直，摆出一副爱吃不吃的脸孔，“我就是卖个粉糊口，不是米其林，不搞服务”。就连铺子外面的几张板凳，也是食客搬来的，大小高低样式不一。但遇到他心情好，不管你点什么码子，他都会送上两筷子烟笋在里面。



世超粉店都是老熟客，天还没亮，他们就来店里吃粉





上图：颜世超（右一）的粉店早上四点开门，八点关门，每天只开四个小时

下图：颜世超只做几种粉，却吸引了大量爱吃的食客



店里里里外外忙活的只有颜世超一人。上世纪 80 年代，他开了个槟榔店，就在公安局旁边。湖南人爱吃槟榔，有的人一天能嚼好几袋。颜世超坐着飞机跑到海南去买原料，一月一次，弄回来自己再处理。他有七八个徒弟帮忙，多的时候，一天的流水有上万块。可他爱赌，都输光了，老婆也与他离了婚。人总要有生存的本领。他想着开个粉面店，也没拜师，就在几家常吃的米粉店多吃了几回，回来自己琢磨，最终有了现在的几个口味。

除了米粉和面外，店里还有两个小特色，一个是凉拌菜，一个是水煎辣椒，其实都是搭配米粉的配料。凉拌菜里的萝卜、黄瓜、香菜头，是隔壁菜场商户送的，拌得清清爽爽。水煎辣椒则颇费点工夫，不放油，锅热了下辣椒，用锅铲在锅里来回压，辣椒味出来后，再放高汤进去煮，鲜鲜辣辣，又嫩又脆。不少吃粉的人是冲着水辣椒来，让沉睡一晚的胃瞬间醒来。

一个早上，颜世超连粉加面能卖 100 份左右。有人劝颜世超打开门做全天，他眼睛一瞪，回对方一句

长沙话：“铜是铜，铁是铁，我又不是乡里别（乡下佬）。”打了烊后，他就去公园散步，下午和朋友打打牌，晚上帮女儿带孙子，“几多舒服咯”。他唯一的想法是，趁着身体好，多做两年，不给女儿添负担。

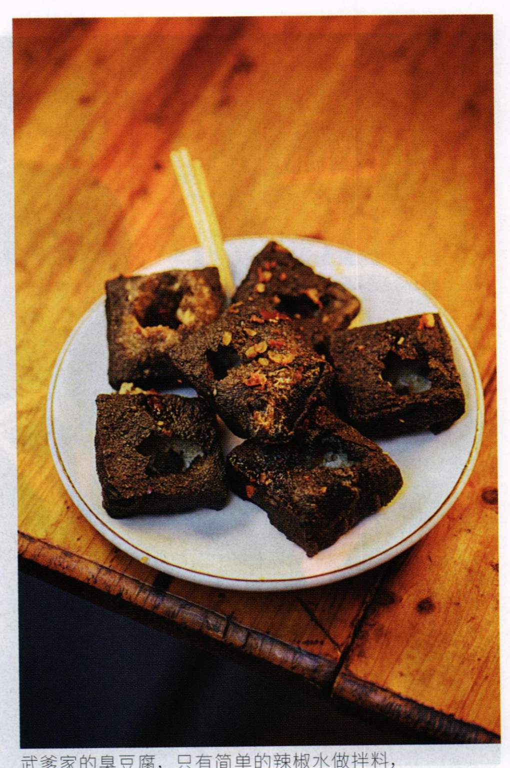
武爹臭豆腐

武爹68岁，是个时尚的老头。他留着山羊胡，戴着一顶小皮帽，穿着黑色的皮衣，脚下是一双白色的运动鞋，有时太阳大，还会拿上一个墨镜。穿成这样的武爹在坡子街美食广场上卖臭豆腐，引来不少年轻人说他有范儿。

武爹原本是汽车修理厂的工人，年轻时脾气暴躁，24岁那年他跟厂长吵了一架，没了工作。家里有个朋友是豆腐厂的领导，托关系让他去学做臭豆腐。“那时凭票豆腐坯子一分一块，没票的一毛四块，可以炒着吃，也能炸着吃。”教做臭豆腐的是个老手艺人，怕学会徒弟饿死师傅，武爹学了一年多，对方都没有将全部秘诀告诉他，他自己琢磨逐渐发现精髓。

一晃40年，武爹的徒弟已经遍布全国。起初，武爹骑着自行车，豆腐就放在后架上，有了三轮车后，方便了许多。后来，城管抓得严，他就在长沙最热闹的坡子街租了店铺，也有十多年。做豆腐要用卤水，制作繁杂，要用香菇、冬笋、豆豉等养老卤。取出来的老卤要再次放在桶里发酵，用来给豆腐上色，得泡三四个小时。卤水桶就在武爹家里，他守着它们，觉得心里安心，“只要桶里冒个泡，我一听，就知道他们发酵到什么程度了”。

炸豆腐相当讲究，完全看师傅的经验，“油温高了，豆腐会焦，入口苦涩。油温低了，豆腐就开裂，不成型”。跟我以前在外地吃到的臭豆腐不同，武爹家的臭豆腐一点臭味没有，只有油香、豆子香。不同于其他家臭豆腐要放酸萝卜、香菜、酸豆角的做法，武爹家的蘸料只有简单的辣椒水。他脾气倔，不愿意做改变，“越简单越能吃到臭豆腐的香味，放那些东西是在吃佐料”。武爹的婆婆给我们炸了几块豆腐，两块特意没有蘸辣椒水——不


武爹家的臭豆腐，只有简单的辣椒水做拌料，却能吃出豆子的香味

他脾气倔，不愿意做改变，“越简单越能吃到臭豆腐的香味，放那些东西是在吃佐料”。

蘸佐料，进入口中就能吃出豆子原本的清香，加了辣椒水的增加了辅味，更刺激。

生意好的时候，店子一天能卖四五千块豆腐。店里两点开门，队伍却早早排上，打扮时髦的武爹骑着小电驴从人群经过，心里分外有底气。这些年，他有些徒弟已经开了许多家连锁店，不少就在武爹家周围，他不觉得是竞争，看着反而高兴，觉得将手艺传承了出去。“有人想要学，我何乐而不为。图名图财，哪个会来炸这臭豆腐咯。”

闲暇时，武爹的老婆会在店里唱歌，用的是一架古老的电唱机，武爹会吹笛给她伴奏。我们去的那段时间，武爹刚生了一场大病，气不足，两人许久没有合作过。那天，像是为了欢迎我们，老婆唱起了“天边”：我要跨上骏马，去追逐遥远的星星；天边有一棵大树那是我心中的绿荫……



武爹爱吹笛子，他老婆爱唱歌，闲暇时他们会在店里自娱自乐

歌声清亮，传遍了整个坡子街。过了一会儿，武爹也拿出了笛子，悠扬的笛声响起时，我突然有些鼻子发酸。受疫情的影响，整个坡子街美食广场没有食客，只有表演的他们，以及蔡小川我们两位看客。

脑髓卷

知道脑髓卷是在饭店渔香庭院的桌子上。菜刚上桌，服务员就端来一个小筐，里面摆着肉饼、南瓜饼等，还点缀着几节甘蔗。脑髓卷在其中很不起眼，看着像普通的花卷，只是看起来晶莹剔透一些。如果在平时，不爱吃主食的我瞧都不瞧一眼。可那天，我的胃告诉我，它吞了太多辣椒，需要这样一个东西来填补一下。咬了第一口就觉得有些惊讶，软糯糯、甜丝丝，像是米制品，颇为不错。

在后续的采访里，我都想要去找一家专门做脑髓卷的小店去看一看。没承想搜遍了整个湘潭，都没找到人。问渔香庭院的经理，才知道了徐国斌这个人。徐国斌是“60后”，原来也是湘菜师傅，1983年开始在湘潭锰矿厂的食堂工作，既做湘菜也做面点。他告诉本刊，脑髓卷最早起源于清朝末年湘潭的“祥华斋”，一度失传。上世纪30年代，湘潭有个洞庭春酒楼，有一个师傅又开始做，才再次流传下来。

算下来，徐国斌应该叫对方师爷。徐国斌说这个人后来被当成技术人员引进湘潭锰矿厂。那时的厂子效益好，都是来谈生意的人，天南地北的口音，“每个月的奖金比工资还要多”。徐国斌的父亲在食堂工作，学了手艺，又传给了徐国斌。

在食堂做了十几年后，湘潭锰资源逐渐枯竭，锰矿厂效益不好，徐国斌办理了停薪留职，开始全国闯荡做湘菜。他去过宁夏、海口、北京等不少地，最终回了长沙，在一家宾馆做面点。他做

的盐菜包很好吃，一天一个做餐饮食材配送的老板吃了后赞不绝口，邀请他一起开公司做面点，对方负责销售，他负责做。他挑战心强，没怎么犹豫就下了决心。起初，他们做包子、糖油粑粑、银丝卷，唯独脑髓卷做得少——工艺太复杂。

首先要发面。徐国斌说，以前没有发酵粉，发面要用老面。老面和进面粉在木桶里再发酵，冬天天冷还要盖上一层棉絮。发好后擀面皮，这是个非常费体力又讲究技巧的活，要在面板上反复揉捏，最后擀成桌子大小、两毫米左右的厚度，铺上馅子卷起来再切。我们在旁边看着，都觉得胳膊酸。“现在许多面点都能机械代人工，唯独脑髓卷，太繁琐，没办法。”徐国斌说，最复杂的是做馅。要取靠近猪背的肥膘剁碎，按比例放糖和盐，放起来发酵一个月，“这样吃起来会有淡淡的酒香味。”

我听着觉得神奇，一是我那天没吃到咸味，二是猪油肥腻的感觉也不明显，我又吃了一个，仔细一品，是有些油，但还是没有盐味。徐国斌一一解释，“要想甜，加点盐，这是盐的作用”。徐国斌说，原本脑髓卷脑不是现在清爽的样子，油重、糖重，吃完手里都是油，“是给干重体力活的人吃的”。他们组团开了店后，发现现代人讲究轻油轻糖，只好做改良。脑髓卷晶莹透亮和入口即化的特点都来自于猪油和糖的比例，改起来不容易，他只好反复试，最后，糖和油至少减了三分之二。





上图：脑髓卷做起来工艺极为复杂，曾一度失传

下图：徐国斌以前是湘菜厨师，既能做菜，又能做点心

“现在许多面点都能机械代人工，唯独脑髓卷，太繁琐，没办法。”

杨嗲甜酒

在长沙人的记忆里，都有这样一个场景：蒙蒙亮的早晨，老街老巷里就传来了拖着尾音的吆喝声，“甜酒，小钵子甜酒，还有糯米粉子呐……”杨鹏的记忆则是另一番模样。他小时候两三点钟就跟着父母去街边抢摊位，为的就是卖甜酒。“那时摊位不固定，父亲一点钟就要去守着，我跟母亲晚点到。”他还记得，父亲收钱的框子就挂在卖甜酒的小车上。

杨嗲甜酒从1987年开始做，到现在已接近30年，现在由儿子杨鹏接手。从饮食习惯上说，甜酒有点像北京的豆浆，是配着油条做早餐的。物质匮乏时，甜酒冲上蛋也是女人坐月子的滋补品。杨鹏告诉本刊，最开始他们也卖酒曲，买主带了去自己做甜酒，家家户户都会做。这个要讲究发酵工艺，先把糯米饭蒸熟，放上酒曲发酵三四天，需要经验。随着老年人逐渐离去，技艺





上图：杨嗲甜酒家的食客都是老街坊，他们过来买甜酒

下图：小钵子甜酒里糯米粒颗颗分明，像珍珠一样好看

一碗喝下去，整个人都静下来了。

也在失传，杨鹏家就只卖甜酒了。

杨鹏是“80后”，几年前在一家汽车进出口公司工作，是个主管，工资加上奖金一个月有一万多块，在长沙算不错的。父亲要求他回来做甜酒。这个活颇费体力，要搬米洗米蒸米，一天要消耗400斤大米，遇到节假日要再翻一番。杨鹏父亲吃不消，又不愿意放掉生意，“周围的街坊都是吃习惯的，他答应了人家一定做下去”。

犹豫再三，杨鹏辞了工作回家。他能说会道，生意更好了。店里的招牌是小钵子甜酒，发酵好的糯米粒颗颗分明饱满，冰镇过的尤其清爽，舀上一口，满嘴的清甜酒香。我们那天走了太多路，汗都要出来了，一碗下去，整个人都静下来了。店里也会做甜酒冲蛋。甜酒煮开放上桂圆，冲进蛋液里，喝起来温热开胃，暖意融融，配上葱油粑粑和油条，就是一道最具有市井韵味的早餐。

杨鹏还遇到过其他的吃法。有一个老阿婆，买回去甜酒总爱先放一段时间，等到稍微发苦再煮，然后放点胡椒粉。他问对方为什么这样吃。对方说小时候家里七姊妹，如果直接煮一人几口就没了，放到发苦，他们用父亲喝酒的酒杯挑一点放嘴里，能吃好几天，慢慢就成了习惯。





（插图：阿梗）



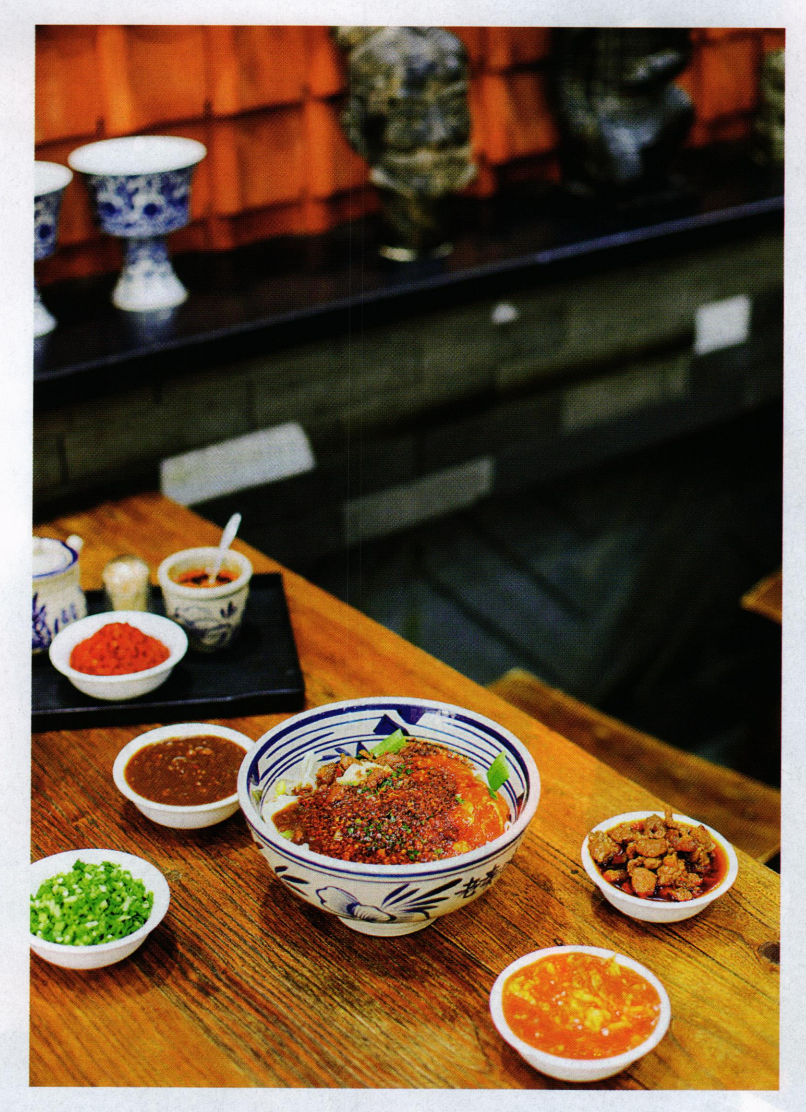
陕西

西安与咸阳

小吃店的职人精神



咸阳汇通夜市专营汇通面，但食客依然可以分辨出各家细微的差别







本组图片：陕西是面食的天堂，碳水的乐园

记者 · 吴丽玮　摄影 · 缓山

此次年货，我们是奔着一个个具体的餐馆而来的。在采访了以面食和小吃为主的诸多餐馆之后，我询问当地的知名美食家老妖，能否推荐一些菜馆给我，让陕西餐厅的故事更多元化。没想到这让对西安餐饮无所不知的老妖犯了难，最终他没法推荐出一个，“陕西压根就没有代表性的菜式，全是主食”。

陕西风味餐馆里的菜品几乎等于凉菜。最常见的是莲菜、粉丝、菠菜、豆腐干、四季豆等等，提前焯水淋油，调味只加盐，依次摆在玻璃柜台里。等顾客点单之后，再二次加工，用醋、辣椒油和葱油拌匀，简简单单。这样的形式服务于碳水占绝对优势的饮食结构，很快我就意识到，如果把人投入的精力看作是一个定量，那么，虽然这里没有鲜明的菜式，但人们在面食和小吃上所付出的努力也远超我所预料。无论是对细节的要求、对手工的执着，还是餐馆里的情感流动，都十分动人。

西安：小吃店的职业精神

西安碳水多，小吃多，街边的小餐馆烟火气十足。这样的饮食脉络和群众基础，给西安爱好餐饮的人士创造出条件，一些人可以专注在某一种小吃上，精益求精地去琢磨，跟很多人推崇的日本职人匠心的气质其实是一致的。

西安兢兢业业的餐饮人很多，但惠记粉汤羊血的老板惠荣国仍是让我印象格外深刻的一位。一说到吃，他满脸都洋溢着幸福感，“从小一直贪吃，梦想就是开个饭馆”。

从部队当兵回来后，他去给私人老板开车，时间比较自由，“把西安小吃都吃遍了，只要听人说什么地方有好吃的，我肯定去尝一次”。在各种小吃中，他最爱吃粉汤羊血，“一九九几年的时候，西安就少不了2000多家，但都不是我最想要的味道”。他说自己上班过程中就开始琢磨，采购回原材料，根据那些观察到的操作流程，在家苦练技术，“做完请亲戚朋友来尝，都说比外面的名店里做的还好吃”。终于，他下定决心辞职去开粉汤羊血店，开业第一年就在当地媒体的排行榜上排在了粉汤羊血店铺第五名，又过了三年，排到了第一。

“传统小吃，就是要保持手工，机器加工出来就失去灵魂了。”虽然不是每一个环节都能自己亲力亲为，但羊血和馍的原材料都是惠荣国请人按照自己的标准加工生产的。他会格外要求羊血的嫩、滑、筋，不用省事的工厂大货，而是雇人在夜间进到闲置的车间进行加工。馍是店附近一家熟悉的作坊打的，因为很熟悉，所以操作过程全都信得过。

名小吃的传统与改良也是惠荣国经常思考的问题。“传统不能变，比如粉汤羊血要‘泖煎’，一定是烫烫的才好吃。”但跟很多小吃餐厅始终强调味道的稳定性不同，惠荣国反其道而行之，他家的粉汤羊血，味道一直在变。最开始，他觉得市面上的粉汤羊血口味过重，“咸得都有些发苦了。我改成了适合现代人的口味，把传统的麻、辣、咸，改成了麻、辣、鲜、香”。作为一个餐饮新人，他之所以敢在传统小吃的口味上作改动，是基于他敏感的舌头和对环境的观察。“最早市面上流行川菜和江湖菜，都是重口味的。但现在是潮汕菜、江浙菜更受欢迎，大家的口味都变淡了。”

当其他知名的店铺还在默守成规，把汤调得齁咸，惠荣国已经往健康养胃的方向上考虑，“比如在调味里加上了陈皮，有香味，还能助消化”。他自信自己的喜好就可以代表小店口味发展的方向，“因为特别喜欢吃，所以对整体市场有比较多的了解”。

一种小吃，会是个人色彩更加鲜明的产物。一个小店能否传承得下去，成为历经岁月沧桑的老店，有时候并不一定只与技术和个人聪慧程度相关，考验的更是人的心性和踏实做事的态度。就像做烧烤的王军良招收徒弟，并不是那些最聪明机灵的孩子最有前途，而是最笨、被骂得最多、学的时间最久的。因为烧烤虽然需要手快，但情绪上一定要稳要慢。

回民街里的志亮灌汤蒸饺，原本是因灌汤牛肉蒸饺立住了招牌。老爷子每天天不亮做完穆斯林的晨礼后，就去店里查看彻夜不熄的炉火上慢炖的一锅高汤，早上再去肉店里挑肥瘦最适中的牛里脊肉来绞馅。跟南方用肉冻入馅灌汤不同，志亮家是把牛骨汤直接打进馅里，“不停地盘，让牛肉充分吸收骨汤”。饺子皮是烫面和死面糅合而来的，包的时候手要快，用力捏，蒸出来也要抓紧享受，才能原原本本地喝到这口鲜灵的汤汁。马志亮的儿媳张晶说，老爷子原本在桥梓口卖牛肉面，后来跟人学了做灌汤蒸饺的配方，一直实践一直改进，才做成了现在稳定的样子。“他的精力全都放在研究灌汤蒸饺上了。”

而当马志亮的子女们参与到店的经营中来，父子之间就产生了分歧。儿子马利腾执着于做出一碗最好的八宝粥。“糯米、莲子、红枣、百合、瓜子仁、山楂糕，还有玫瑰酱，我老公一定要调出他满意的清甜味道。”张晶说，“熬一锅又一锅粥，从大勺舀到小勺里尝，就这么在炉子前站了十几年，说自己快要喝出糖尿病了。”马利腾的坚持让马志亮很不理解，张晶说：“店里非常忙，我那时候怀孕都快生了，还在案头一起包饺子。他们父子俩因为八宝粥的问题争吵过很多次。”

不过从现在的结果看，老爷子承认儿子才是

“夜市上基本都是夫妻档，不然根本就忙不过来。”张艳妮说。



对的。现在说到志亮灌汤蒸饺，顾客们都会自觉地在后面加上八宝稀饭，这两样已经成为店里的标配，也意味着小店的二代经营者已经把家业稳稳当当继承下来了。

西安的职人精神还表现在对一种食物内涵与外延的无限追求上。永明岐山面本就是西安知名面店，但老板张永明企图心很大，不但要知名，还要全国知名。在这个信念支持下，如何玩一碗面就变得非常有意思。他把和面、铡面和炒臊子的熟练操作叫作“技能”，把深刻理解臊子面的来龙去脉叫作“技术”，为此他跑去考古，街头采风，不放过任何听到过的与臊子面有关的传闻逸事，把一碗臊子面当成一门学问来研究。

咸阳：小城里的小馆

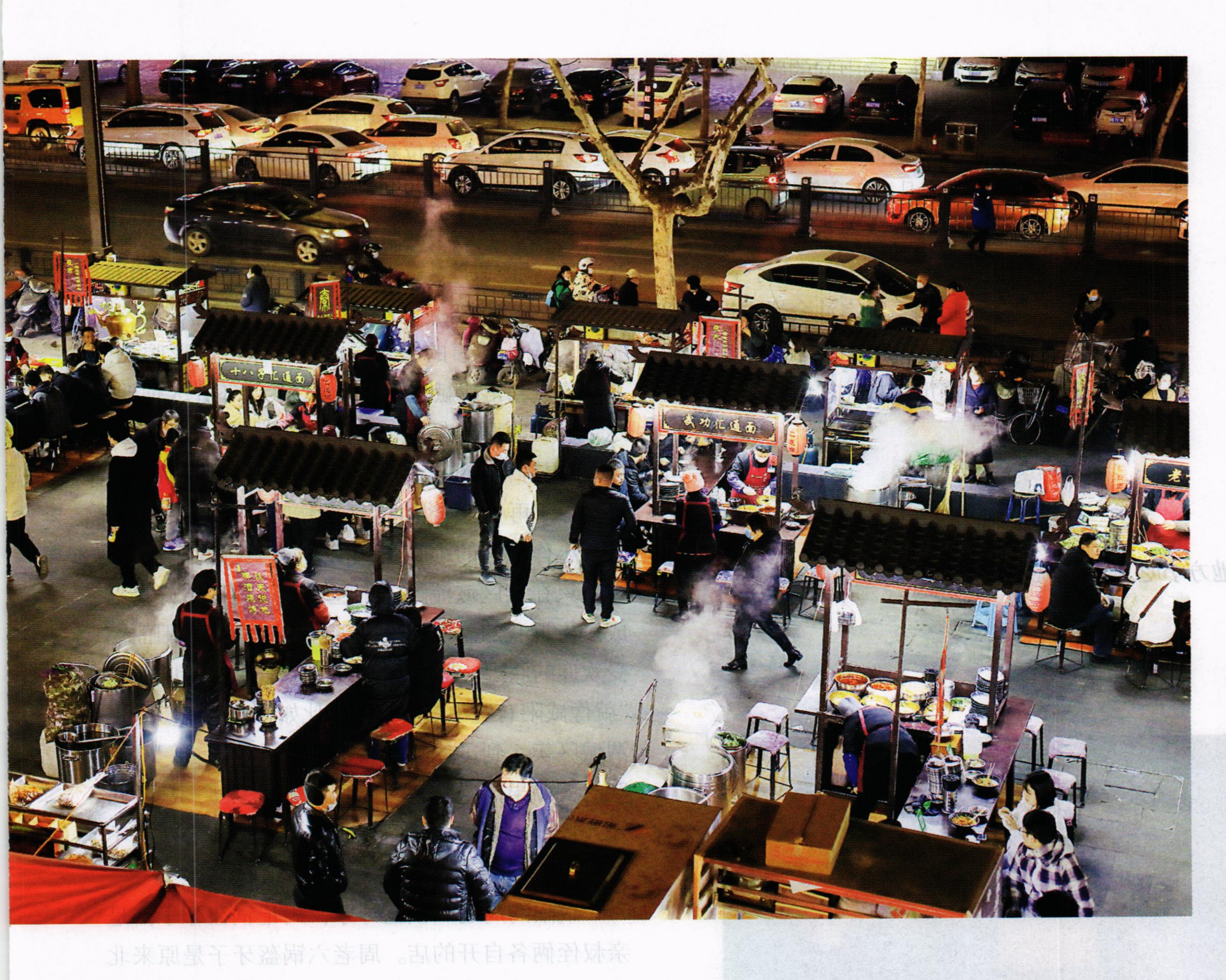
跟西安小吃店在专业上精益求精相比，紧邻的咸阳小餐饮，呈现出的更多是情感连接和生活的挣扎。

咸阳汇通十字的夜市，最早是在90年代后半期，因旁边的彩虹厂逐渐聚集起来的。彩虹厂主要生产电视用的电子显像管，是当时咸阳收入最高的企业，在每月平均工资几百元的时代，彩虹厂的工人一个月可以拿到一两千元，因为工作24小时三班倒，周围兴起夜市也是必然。

如今彩虹厂早已衰落，厂区迁至外地，附近的几个城中村也完成了拆迁改造，汇通十字的面貌彻底变了，但夜市依然红火。汇通夜市尤以汇通面最著名，所谓的汇通面是一种整齐划一的干拌手擀面，由夜市管理公司统一负责制面，各个摊位只需准备各自的浇头，负责在现场煮面、拌面。听上去是一个缺乏个性的品种，但老摊主张艳妮跟朱涛夫妇还是说，这么多年以来，80%靠的都是回头客。

两人从2007年开始在汇通十字夜市摆摊。他们原本在广东打工，为了照顾年幼的孩子，就回到咸阳谋生，这里离他们的旬邑老家不远。汇通十字的夜市从每晚五六点钟出摊，一直摆到凌晨三四点，几乎持续一整夜。两口子收完摊回到家，要等到7点多孩子起床，吃完早饭去上学后，才开始休息。睡到下午2点，他们又起来开始做出摊准备，一个人负责洗菜切菜，一个人炒臊子、土豆和韭菜，做油泼辣子，做完后就赶紧骑着三轮车出来摆摊。“夜市上基本都是夫妻档，不然根本就忙不过来。”张艳妮说。

我们去的时候，咸阳正因寒潮气温骤降，在严寒中彻夜摆摊更加艰辛，但张艳妮却喜欢这样的工作。“第一天摆摊，三块钱一碗面，卖了三四百块，当时挺高兴，但回家一算，发现买完菜剩不下啥了。但是夜市跟以前打工不一样，可



左图：汇通面是一种干拌手擀面，因出现在汇通夜市而得名

右图：汇通夜市见证了彩虹厂的兴衰和城中村的改造，是咸阳区域发展的一个缩影

以跟客人有很多交流，而且不会有欠账。"张艳妮人长得秀气，手脚也麻利，在摊位上交到了不少朋友，"这些年趁酒劲儿骂人的客人少了，大家都是客客气气的，我心态也变好了。在夜市上虽然跟客人交流比较少，大家都是吃完面就走，我们也是一直在忙，但还是有些加了微信，私下有联系。有个顾客还找我去逛街，但我俩时间总凑不到一块儿。"

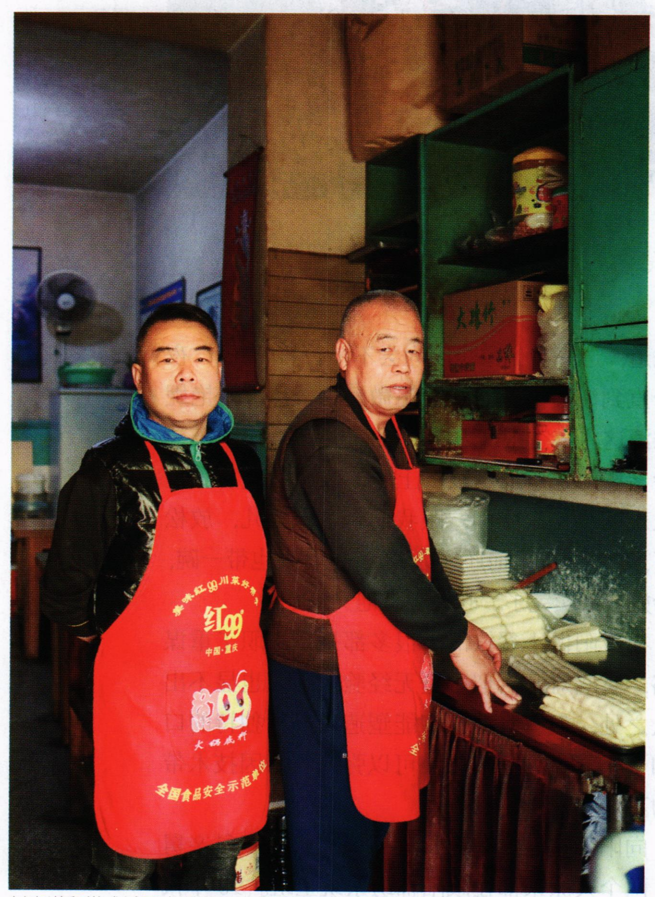
不同摊位细微的味道差异，就在这日复一日间逐渐被放大，夜市摊位上被暖过心暖过胃的体验感也会比白天更强烈些。"其实各个摊位的调味都差不多，我们家就是多一个韭菜。"张艳妮边说边飞速地把朱涛煮好的面条倒进一只小锅里，撒上调味、臊子和油泼辣子，一边颠锅一边用筷子有力地搅匀，"有些客人说，不喜欢茴香或者桂皮的味道，选择我们家是因为尝不出香料的味。"夜市一直到凌晨两三点才会略微轻松一点，张艳妮和朱涛这才有空跟客人聊聊天，"后半夜出租车司机会多些，还有周围夜场上班的人。前天有个夜场上班的小哥来吃面，跟我们聊了一会儿，放松一下，吃完面本来他还要给 KTV 的客人也带一碗，但恰好我们卖完了。昨天晚上他又来了"。

在咸阳做小餐饮的，很多都是下岗职工重谋生路，有些对开店似乎毫无经验，厨艺也显不出过人之处，但有时他们却能塑造出一种独特的口味和令人愉悦的氛围来，可以弥补一切因技术带来的不足。

向阳面馆的两位老板刘广谋和常成斌是亲舅甥，两个人原来都在咸阳棉纺系统上班。90 年代中期相继下岗后，合开了这家小小的面馆。从会

做家常饭到成为职业厨师，这中间的跨度比他们想象的还要大。“一开始做棍棍面是一根一根刷油的，做起来非常费劲。捞面也是，一开始只能下一碗面，如果同时下好几碗，入锅时间不一样，不知道该怎么捞。”刘广谋说。两个人半路出家，很多技术都是开店了之后，偷偷看别人才学会的，棍棍面应该是十根一起刷，刷完油会慢慢地渗下去，不用担心刷不匀。面条也可以几碗一起下锅，快熟的面会漂起来，拿笊篱扣住，就跟其他的区分开了。

一种地方小吃，维持小店全靠朴素的经营，很难做大。



刘广谋和常成斌下岗后开了向阳面馆，既有客人为了味道而来，也有人专门来找他们聊天

有意思的是，一开始的手忙脚乱和从零学起，并没有妨碍他们成为咸阳知名的苍蝇面馆。最早是因为靠近机关单位和学校，后来虽然城市改造周围陆续搬迁，但老客人还是从四面八方过来吃。有个行动不便的中年客人，总是散步一个多小时来吃面，“吃来吃去，还是觉得他们家的味道最对口”。还有些客人是专门冲着舅甥俩来聊天的。有个整天无所事事的客人总是下午来吃凉菜喝酒，尤其喜欢和常成斌讨论写书法。为了不让人烦他，这个客人有时中午最忙的时候就跑来了，但不进屋，就是静悄悄地坐在路边，帮着舅甥俩收拾碗筷，等人散了再心安理得地坐下慢慢喝。

小作坊式的小吃生产模式，也让咸阳流传着小吃只在某区域流行的奇怪传说。这个恰好是常成斌告诉我的，他不太能理性地总结出向阳面馆受欢迎的原因，把很大一部分都归于运气和时机，“就像咸阳有些小吃就很怪，比如锅盔牙子，只在渭城区卖，到了挨着的秦都区都做不下去。秦都区的人如果想吃，也只能到渭城区来买，甚至西安人还专门跑到渭城区来吃，但你在西安就看不到这种东西”。

咸阳的周老六锅盔牙子、周记锅盔牙子，是亲叔侄俩各自开的店。周老六锅盔牙子是原来北大街的老店，拆迁几年之后由周老六的女婿赵超主要负责经营，但一大家子人都在为这个小店和照顾家庭而忙碌。周记锅盔牙子的老板周勇离婚带娃，也是下岗再就业，餐馆选址没有太多可选择的余地，要离家近，还要靠父母帮忙照顾孩子。除此之外，家里根本“扯不出人来”。锅盔牙子是一个六七块钱的小吃，开店经营需要在菜单上增添更多的花样，在人力有限的情况下，只能是一样样慢慢地做。与其说锅盔牙子开不过秦都区去，不如说这样一种地方小吃，维持小店全靠朴素的经营，很难做大。

但一个简单的面馆又是最容易彰显出人情味的。鸿渐𰻝𰻝面是有名的仁义馆子，已经去世的创始人卜凡曾因热心公益，帮助环卫工人和残疾人被评为“咸阳好人”。现在他的店由二儿子卜二龙接手，但还是保持着老创始人一直以来平民饮食和扶危助困的经营理念。



每天中午，鸿渐邋邋面会发放给环卫工人五个免费吃面的名额。“已经坚持很多年了，很多环卫工人都说，让我们别再提供免费吃了，现在做生意都很难。”但卜二龙说，他还是要坚持下去，这是源自父亲卜凡在早年间创业时的感动，“那时他刚从彬州老家来，一开始生意做得也不好，一年就赚了40多块钱，过年时走了100多公里路，走回老家去的。”卜凡后来在秦都法院对面的夜市开了店，每天忙到很晚，收摊时已经是环卫工人上班的时间，“那时环卫工人们跟他说：‘小伙子，赶紧回家吧，我们帮你收拾。’可以说环卫工人在他最难的时候帮助过他，他反过来也要去尽力帮助人”。

卜二龙虽然没有父亲的这番经历，但从小耳濡目染，对穷苦人有发自内心的怜惜。前几天有个人到店门口想要口饭吃，说自己在工地打工摔断了腿，工资也没挣着。卜二龙二话不问，就让厨师给他做了两大碗的量，再把他的水壶装满面汤。“人不可能为了白吃一碗面撒谎，没有一个人是不要面子的。”卜二龙说。当他听到这位农民工兄弟说自己晚上在桥洞底下睡时，“又让我想起了老爷子当年创业的时候，也在桥洞下面睡过”。小小的面馆，平民的饮食，顾客之间最不区分身份与阶层。卜二龙有时年轻气盛，看到有顾客嫌弃乞丐进店讨食物，他就生气了，执意邀请乞讨者在店里吃完再走。不仅如此，自己也端来一碗面跟乞丐坐对面，两人一起吃一盘凉菜，“我就是想让顾客看看，所有人在一碗面面前，都是完全平等的”。

跟西安相比，咸阳的饮食也许稍显暗淡，但那份流动在小馆子里的忙碌、家常和平凡人的故事，却让这座小城显得情义十足。

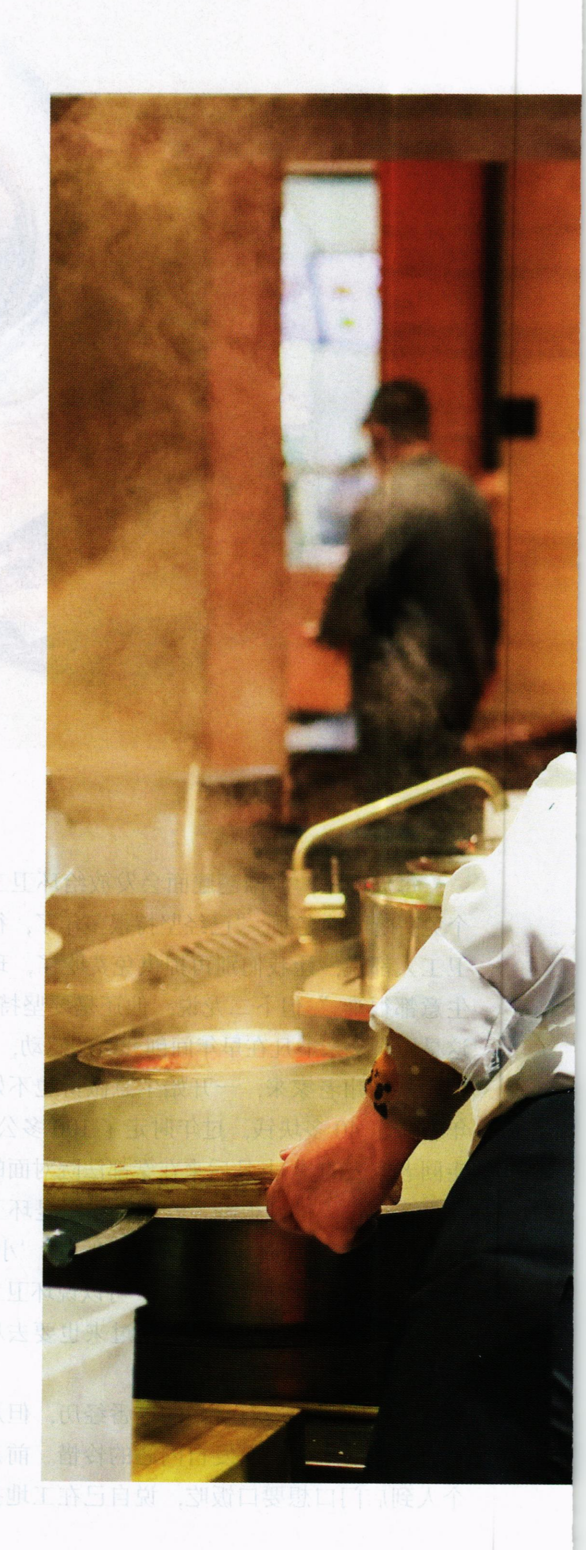
永明岐山面：细致工夫

记者 · 吴丽玮　摄影 · 缓山

“任何时候都要坚持手工做。虽然慢，但是筋道、柔软，有弹性”。

永明的店名下方标注着“西安老字号 1989”几个字，也确实是西安面馆里数一数二的老店了。虽然受疫情冲击关了不少门店，但这家最核心的店铺还在，只是从西北工业大学外的环岛一头搬到了另一头，虽然店的面积缩小了，老板张永明还是把用了 20 年的几张老桌子也搬了过来，“好多老顾客都有念想了。说自己小时候就在靠窗的那张桌子上吃，我现在还把它们摆在窗户边上。”新冠疫情是餐饮业的一道大坎，原来西安坚持手工制面的面馆两只手数不过来，这次去采访，才发现很多馆子都已经联系不上了。能继续坚持的，可能也只有像永明这样体量和名气的餐厅。

疫情中拆迁的老店地方宽敞，白案师傅能在大厅里现场擀面、铡面，成为顾客就餐时的一大看点。臊子面讲究九字大法，“薄、筋、光、煎、稀、汪、酸、辣、香”，包含面、汤和味的各方面要求，其中“薄、筋、光”对应的是面条的标准。所谓“筋”，必须要求手工擀面，才能获得上佳的口感。臊子面的擀面不同于一般的手擀面。更准确地说，那不应该叫“擀”，擀面是灵巧流畅的，全身上下随着手臂的伸展回收上下浮动，永明的擀面师傅是集合全身力气从上而下把擀面杖死死地往下“压”，如果有一个支点存在，擀面师傅恨不得双脚离地直冲而下，给那一叠卷起来垒成摞、被压面机压得表面光滑的面片好好地松松骨，从右向左，前后交替用力，一遍遍地给面片重新输送弹性的活力。擀面师傅在将垒成摞的面片完成第一遍的压与擀后，需要两人配合，才能洋洋洒洒地将巨幅的面片在长长的条案上展开，画面非常的壮观。面片再一层层重新叠放，接着还要细细密密地用擀面杖再重新压一遍，保证面条的薄厚均匀，也正所谓是“薄”。而“光”指的是面擀好之后要比照铡刀的宽度整整齐齐地码放，切掉多余的边边角角，提着大铡刀切出细而均匀的面条来。



疫情期间的永明店里，只能看到明档里师傅的铡面手艺了，不过这也是整个制作环节中最值得一看的环节。铡刀一侧拴在轴上，以保证它只有水平的位移，不会上下晃动导致切面不均。铡面的面板才有意思，仔细一看是一寸来厚的和好的面风干而成，其他的任何材质都不如它有柔性，铡刀切下去时会被轻轻地弹起。



臊子面讲究“薄筋光，煎稀汪，酸辣香”，对面、臊子和汤都有各自的要求

以前永明的师傅会在前厅里表演蒙眼铡面的技艺，凭着对距离的把控和对刀与面板相互碰撞时的力量掌握，把面条的宽度准确地控制在两毫米左右。一整条嚓嚓嚓切完，双手揽起来，面条如发丝，浓密而垂顺，一碗红彤彤臊子面的口感，全体现在这细丝面里。

张永明开了30多年的臊子面馆，面的用料、做法和口味几乎没发生过任何变化。“30多年一直用的是西安西郊一家面粉厂的面，做出来的面条筋道、透明。厂里给我们送面的人都换了四五个了，但我们店一直没变过。”1989年张永明的臊子面馆一开张，就是手工来擀面、铡面。这是他那时候最发愁的事，“一睁眼就要面对四五袋面粉，全倒出来，像小山一样。一天要用掉几百斤”。早上5点起床，顾不上吃饭，要一口气擀面到上午11点，这时候门外的客人已经开始排队了。忙到下午两三点，才有可能抽空啃两口早上买的蒸馍，接着再继续擀面卖面，一直到夜里12点才能睡觉。没想到，当初苦不堪言的过程，过去了几十年，反而成了他开店最宝贵的经营之道，“任何时候都要坚持手工做。虽然慢，但是筋道、柔软，有弹性”。

“刚开店的时候累是真累，但那时候一点没想过休息，也没想着吃点好的改善改善。还是年轻。”张永明那一年23岁，一开张生意就出奇地好，“糊里糊涂地一年就赚了十几万元”。他原本是一个在国防单位上班的大学毕业生，做化验员的工作，一个月工资42块，赶上有奖金的时候最多也不超过60块。1988年，他去西安出差，去一个开面馆的亲戚家串门，被面馆门口排队的长龙镇住了，“本来想在亲戚家待一天，但架不住饭店里人实在太多，连帮了两天忙才让我走”。面条小碗6毛，大碗8毛，亲戚家一天的流水有300多块。“而且我走了一圈发现，西安的油泼面很多，但是臊子面这么有名气的面居然没有。”这让他下定决心丢下铁饭碗，转行去做餐饮。

“我爸在老家做席很有名气。”张永明解释自己年纪轻轻就敢主动开店的自信来源。在宝鸡，过去只有红白喜事和逢年过节时才吃得到臊子面，他的父亲是承接这些宴席的高手，“炕和灶是连着的，小时候是看着吃着长大的，什么都学会了”。张永明让亲戚在西安帮他物色一个合适的铺位，转年的正月初五，他就瞒着家里人，冒着大雪，背着铺盖卷从“还有窑洞的小山村”走到镇上坐班车到蔡家坡，再从蔡家坡坐火车才到了西安。

他的第一个店开在了当时最热闹的骡马市街，在钟楼附近的东大街和东木头市两条街的中间。骡马市街因明朝陕西商帮集中贩卖骡马而得名，此后一直是西安繁华商业活动的场所，到了80年代，这里出现了大大小小的个体户，逐渐形成了服装经营的特色。“那时候有句话，‘没到骡马市，就等于没来西安’。今天广州流行的服装款式，明天就能在骡马市上见到。”张永明揣着300元的积蓄，把小铺面整理了一下，又从老家雇了两个人，臊子面馆在大年初八就开业了。6毛钱一碗臊子面，第一天一共卖了138块。

放下铁饭碗去当个体户的张永明，立志把他的臊子面做到全国知名


1


2


3

1. 臊子面讲求精致，一口香的小碗里也盛装了肉臊与素臊各种精彩

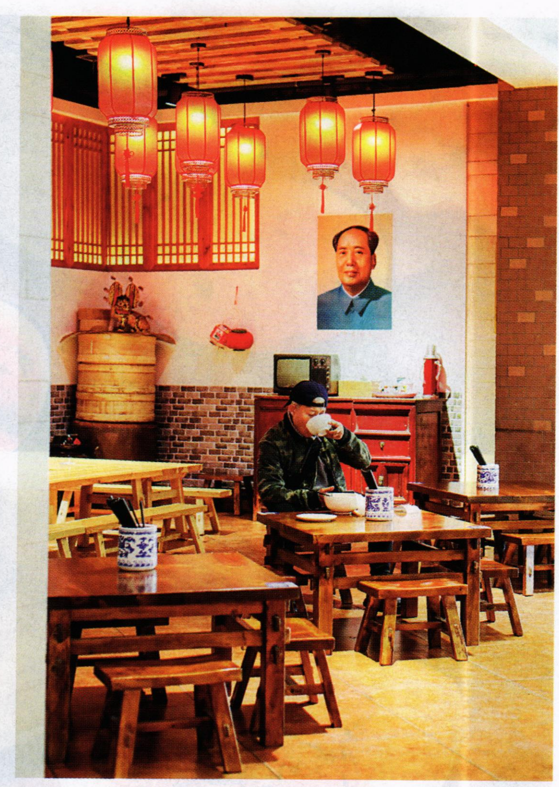
2、3. 擀面皮和臊子肉夹馍都是宝鸡特色的小吃

很快，西安东到灞桥，西到鄠邑，慕名而来专门到骡马市吃他一碗臊子面的人“多的是”。“经常是下午五六点就把面全卖完了。有一次有个人从北郊过来，跟他说面卖完了，一下子就急了，拿着刀就啪啪地拍在案板上，咬着牙问：‘你到底做不做？’”张永明回忆当时，忍住疲劳和怒火又重新起锅炒臊子、和面，“这人吃完以后被感动了，没想到以后我还跟他成了朋友”。当年的五一，他店里一天的营业额已经达到了400多块，到十一时一天就能卖上千元，转年到了1990年元旦，一天甚至卖到了快3000元。“那时候目标很明确，就是想开成‘贾三汤包’那样的店，一个西安的小吃，竟然能做得这么有名气。”

张永明的臊子面真正出了大名是在1995年。那时他已经从骡马市开在服装摊位后面的20多平方米的小店，搬到了南关正街100多平方米的正经门面房里，以前店里靠墙摆，才只能摆下两桌，现在店门面对着宽敞的大路，门口可以摆三四十张桌，“把半条街都摆满了”。不但地方变大，店内设施也大大升级。有一次一个台湾客商带着七八个人过来吃饭，“开了一黑一白两辆车，嫌我店里热，是坐在车里吹着空调吃的面，吃完再把碗送出来”。这事影响了他，早早地就把店里的空调装了起来。

店的档次提升了，从老家来投奔他的员工更多了。“那时候农村人没出路，能进城当个餐厅服务员是很好的。都是这个朋友或者那个亲戚送来的娃，店里店员全是老家附近几个乡的。”很多年





左图：铡面是制作臊子面的关键环节，一碗臊子面的口感，全体现在这细丝面里

右图：张永明的凤翔小吃店体现出鲜明的地域风格

轻娃娃初中没毕业就来了，没有城市生活的任何经验，“看他们连红绿灯都不会看，很担心出啥危险，怎么跟老乡们交代”。张永明看报纸上正在宣传保险业务，就打算去给店员们每人买一份保险。

去的第一家保险公司，一听他是个体户，就让他赶紧走吧，“没听说过个体户还要买保险的，当时只有国营单位才给办”。后来是另一家保险公司的员工来店里吃饭，听张永明说了这事，公司主动上门来给员工们办集体保险。那时候电视台和广播电台的记者也爱来他店里吃饭，顺道就把这件事做成了新闻报道，人身意外伤害险和住院治疗险，每个人每年的保险费大约是2000多元。张永明说，这个“保险法颁布以来，陕西第一个上保险的个体户”的新闻在当年获得了陕西新闻一等奖，“以前人们只是知道这个店生意好，现在更是知道，虽然是一个个体户，但是有企业家的思维。当时社会反响很大，在那个年代克扣员工工资、打骂员工是很普遍的事。我的新闻是正儿八经地传播了社会的正能量”。

直到现在，永明店里依然沿用了使用宝鸡老乡的传统，只是员工大多都上了些年纪，“这些年，年轻人都不愿意干服务员了”。雇佣老乡，利弊各占一半。“不好在于，他们在一起不容易进步；好处在于，大家口音、口味都一致，特别有凝聚力。”在张永明的店里工作，早已成为老家人心目中信誉的保证。张永明说，以前店里有个小伙子相亲找对象，女方父亲本想见面把把关，但一听他在张永明的店里负责铡面，已经做了三年了，就放心了，“说不用见了，婚事同意了”。有企业家思维的张永明注重与每一个员工的情感联结，“这些员工都是小小年纪出来，背井离乡的，我希望让他们觉得店就是他们的家。女员工要出嫁，店里

的规矩是陪送三大件，洗衣机、电视机和录音机。店就是员工的娘家”。

店长赵宏星就是永明的老员工，甚至算是一号员工。1989年开业之初，刚从学校毕业的他听说了张永明要开店，决定过来开开眼界，结果一下子干到了现在，也练就了一手后厨的好手艺。赵宏星是店里做臊子的负责人，特意留了一大锅肉，要当面给我们展示炒臊子的制作过程。

臊子面里分肉臊和素臊，共同塑造臊子面“酸、辣、香”的三个特征。肉臊子用的是宝鸡才有的熗的做法，首先把肥瘦对半的猪腿肉分别切成两厘米大小的四方块，先拿出肥的部分在小火里慢慢地煸，直到肥肉中的油被吃净，变色透明，再下调味和瘦肉，用更小的火来慢慢炖，肉的滋味会因此更加香醇。肉臊子的香除了因为熗，更少不了醋和辣子的精彩参与。加醋的时机在肥肉与瘦肉炖熟之后，一瓶来自西府的粮食醋汩汩地入锅，烟雾缭绕之中，醋在锅中被大火滚开，通过搅拌，让醋受热产生的香气浸入肉中。辣子的加入则在视觉上更为震撼。火红的辣椒粉厚厚地铺满锅面，同样是用熗的做法，在小火中，用锅里充满肉臊香气的油一点一点把椒子浸透，直到锅中变成了透亮的红色，肉臊子就算做好了。全程不加一滴水，肉臊子又被叫作干熗臊子，这种肉中倒醋的做法，也成了西府人听闻便口舌生津的“酸酸香”。

跟陕西其他的面相比，臊子面显然在工序和精细程度上要更胜一筹，陕西方言叫作“细法”，是历史上曾作为关中西府的宝鸡一带的饮食特色。除了干熗肉臊子，臊子面里还有精细搭配色彩的素臊子，为好吃，也为好看。素臊子也叫底菜和漂菜，会根据“红白黄绿黑”的色彩要求，选择相应的时令食材，如蒜苗、葱、韭菜，以及固定使用的胡萝卜、木耳、豆干、香菇等等，有些铺在碗底，有些跟肉臊子一起舀在红润油亮的面汤上面，热热闹闹也十分喜庆。

这些年，赵宏星除了负责店里的事务，也经常跟着张永明回宝鸡到处“采风”。去年他们在凤翔寻找最地道的豆花泡馍。“最后是在一家‘鬼豆花’店找到了最接近我们要做的味道。‘鬼豆花’的意思是这家店只做夜市，半夜12点开始卖。”赵宏星说，为了做好面馆，张永明付出了一般人所没有的心力，除了牢牢守住现有的竞争优势，更是要在宝鸡家乡的宝库里不断地汲取经验，转化到餐厅里让饮食精益求精。

对于一个颇有些名气和规模的面馆来说，被模仿和追赶是必然的。“老有人来我这挖人。”张永明说，臊子面虽然家常，看似不难，但有些关键环节是能将不同面馆味道拉开差距的。1995年，张永明的父亲才彻底接受了他放弃稳定工作，去开饭馆的决定，父亲把自己给人做席、多年积攒出来的秘诀传授给了张永明，“我爸给了我一个配方，我把一个又做成了两个，春夏清淡一些，秋冬味道浓烈一些”。这个配方就是在做肉臊子时加入的秘制调料。赵宏星在店里干了30多年，到现在也不知道配方内容究竟是啥，只是在煸好肥肉后，加进一包预制好、磨成粉，包含着花椒、八角、桂皮等调味的料包，在瘦肉肥肉齐齐炖好后加入的辣椒粉，也是包含永明特色的辣椒和其他作料的混合物。说到这儿，张永明狡黠一笑，“我在里面加了一些干扰的东西，别人拿去化验都查不出来，我以前是学化学的，这个可是我的强项。”

想不被人超越，除了保密外，在业务上做到极致也是必需的。“我敢这么说，做臊子面，没有人能超过我。”张永明特别自信，即便有很多人擀面力道一流，切面快速又准确，但“那些只是技能型的活儿，培训好就能做到，但技术性的活儿，需要专业知识”。

他所谓的专业知识，是把臊子面当成一个课题来研究。据考证，臊子面的源头是周代祭祀和狩猎活动时的“竣余”之礼，“第一碗面绝对不能吃，要放在祖宗牌位前‘泼汤’，先敬神灵祖先”。张永明说，流传下来就形成了臊子面的老传统，只吃面不喝汤，流水席上，面汤还是要倒回锅里，“虽然不卫生，但这是个传承，延续到现在叫做‘福把子’。”张永明说，另一个传说中，面汤回锅来自于周文王与蛟龙的大战。传说周文王曾在渭河边与蛟龙大战三天三夜，最后用蛟龙肉做了面条给军队吃，因为肉有腥臊味，于是就起名“臊子面”，又因为人数太多分不过来，所以就只吃面不喝汤，面汤再倒回锅里去。“我对这个说法表示质疑。”

张永明曾认真地考证这个说法，“周文王是个明君，不可能去宰杀蛟龙，龙可是神啊。”最后他在镐京遗址考古发现中，为臊子面的起源找到了一个合理的解释，“镐京遗址发现了七八块动物的肩胛骨，拿去检验，认定是鳄鱼骨的化石，说明在远古时代，渭河里是有鳄鱼的。所以周文王大战的不是蛟龙，而是鳄鱼。这就都说得通了。”

张永明追逐的线索还包括近代民间的臊子面传说。臊子面以岐山做法最为有名，当地人口耳相传，岐山照壁北口的面馆做得最好。照壁北口在哪？面馆又是哪个？还能不能找到老师傅，跟我讲讲他们的臊子面到底是啥样？这是张永明要去落实的流传在老乡口中的信息片段之一。最后他还真的把只言片语落到了实处。“找到了一个老师傅给我讲，这个照壁是明嘉靖年间城门南面的一座，它的后面有个臊子面馆，人人都说那里做的好吃。那家店有个绝活，老板亲手起的灶台，一溜排了九个大锅，一把火，能把全部锅里的水都烧开。”

他用一种朴素的方法将有关臊子面的点滴信息进行收集，并积极地推动当地将岐山臊子面做出产业规模，毕竟“岐山臊子面在全国越有名气，对每一个臊子面馆来说都是好事。”但无法让他释怀的是，他老家在宝鸡凤翔，“总有人一听我老家不是岐山的，就觉得我们的臊子面不够地道似的，但其实凤翔跟岐山做臊子面能有地域的差别吗？”他感叹有一次去柳州螺蛳粉的产业基地考察，除了里面完善的各种体验活动令人印象深刻之外，当时正在举办的一次螺蛳粉大赛给他极大的震撼。“比赛的冠军奖金是100万块，比谁家的螺蛳粉的评价最好。最后你知道冠军是哪里的吗？是一个广东的企业。柳州的螺蛳粉产业愿意把最高奖给一个外省企业，这是一种胸怀啊！有这种胸怀才能把螺蛳粉推向全国市场去。”

尽管已经把面馆做得尽善尽美，但这种地域性的排斥还是让他想到早年创业时的难处。“90年代初，因为你不是西安户口，都没法办营业执照，只能以亲戚朋友的名义去办。那时的排外心理特别重，开店过程中也会遇到很多人瞧不起你，想找你茬。”这促使他决定在臊子面之外，把凤翔小吃的品牌也要树立起来，“我们当地的民间小吃很精彩，但是需要改良才能让更多人知道。”除了半夜去探访的“鬼豆花”，宝鸡出名的擀面皮是去“八亩沟”采风回来调整的味道，“‘八亩沟’的擀面皮最出名，据说是一位曾伺候过老佛爷的御厨，告老还乡定居在八亩沟做出名堂来的，擀面皮因此曾经叫作‘御京粉’。”店里也有臊子面馆通常都会搭配的臊子肉夹馍，用臊子肉代替腊汁肉夹在坨坨馍里。“臊子肉的味道可以媲美‘老干妈’，做菜风味不够的时候尽可以加臊子进去，帮你调整一下味道。”

张永明最后端出一排六碗“一口香”，是现在餐厅流行的一种臊子面吃法，每一小碗只有一小股面，比起一大碗海量的端上来，更方便顾客自行调整自己的食量。虽是小小的一碗“一口香”，但“细法”的步骤样样俱全，尤其是那红亮亮油辣辣的汤，甚至比已细致烹调的面和臊子，更能体现臊子面的灵魂。

九字要诀中的“煎、稀、汪”是对汤的要求。“煎”在陕西方言里是“烫”，一定要热腾腾地烫嘴端上来才正宗；“稀”则是汤宽面少的意思，表面只能看到红汤中漂浮着一些肉臊与素臊；“汪”则说的是红汤油脂丰满的样子，肥瘦肉和秦椒一起凝成的红色油膜覆盖在汤的表面，光是看看就早已有酸辣的滋味在心头。臊子面的汤是清汤，只需加入一些肉臊调味料和脂膏，再加上多多的西府醋，在大火上滚开，吃的时候把肉臊与素臊齐齐加入汤中，再捞出牢牢地浇在煮熟又过完凉水的细面之上，一碗让西府人念念不忘的臊子面终于完满地大功告成了。

那极酸极咸的面汤里，有苞谷酿的红醋里浑厚温和的香，无论是作为“口水面”的传统，还是现代人因它味道过重，无法直接食用的原因，作为臊子面中唯一不被吃掉的部分，臊子面汤可能更代表永明岐山面的故事：虽然吃的是面本身，但要竭尽全力在每一个角落都做足工夫。

现在餐厅流行的一种臊子面吃法，每一小碗只有一小股面，但“细法”的步骤样样俱全。

韩记三鲜煮馍的人情世故

记者 · 吴丽玮　摄影 · 缓山



烧大肠煮馍是韩记三鲜煮馍店的特色之一

"我不想说太明白，伤人面子。人啊，总是那些对自己有利的事情，才会记得清楚。"

馍的又一种吃法

韩海河和刘少华两夫妻的三鲜煮馍店一直没离开过西安城墙内的四府街。去年他们从南边的一个店搬到了现在更靠近路口的地址，整体装修上突出了新中式的风雅气质，素净莲花的灯罩，雕花的红木桌椅，再就是墙上装饰的字画，仔细看，有不少出自本地名家之手。"装修上比以前高了至少两个档次。"刘少华又自豪，又有点不好意思，"其实我们对字画一点儿都不懂。是我娘家哥哥在做这个生意，挂在我这里寄卖的，遇上有缘人也能卖出去一两幅。"

刘少华从来不避谈两口子的农民出身。她初中毕业就从宝鸡老家到西安来谋生路，"提上一块钱买的10个馒头和咸菜就到街上找工作了"。虽能吃苦但是她胆量很小，她的目标是找饭店服务员的工作，"大店还不敢进，人家挺上档次，觉得自己还配不上"。最后她看到南院门竹笆市的老韩记三鲜煮馍在招工，"看这个店小，里面就几张桌子，一个月240块还管吃管住"，这才觉得是自己能驾驭的一份工作。

刘少华来时，韩海河已经在老韩记煮馍的后厨里上班好几年了。老韩记的老板是韩海河的亲大伯，他十几岁时跟着父亲从咸阳乾县老家来西安，在大伯店里吃饭时看着人头攒动的热闹，产生了对大城市生活的向往，于是决定留在大伯的店里学手艺。

三鲜煮馍虽是西安的老吃食，但上世纪90年代开店的唯有韩海河大伯这一家。

大伯退休前是西安国营食堂的厨师，1987年自己开了店，卖了好几年包子和炒面，是受了周围人的鼓励才决定试试三鲜煮馍，没想到几个月之内就火遍了西安。“解放以后，三鲜煮馍在市面上就没卖了，断了三四十年。当时只有年龄在55岁以上的才知道这个饭。”韩海河说道。虽然陕西人吃馍能吃出各种花儿来，但三鲜煮馍在缺失了几十年后，依然能在老陕心中占据一席之地，“店里根本坐不下，桌子能一溜儿摆到马路对面去，顾客来了都知道要拿着凳子坐外面吃”。

大伯店里生意太好，给韩海河造成的影响却是把他吓走了两次。“从早上6点干到夜里12点，没有休息日。吃饭就是拿着烧饼夹点菜，咬两口，就要再做事了。累得受不了，跑回家了。”1997年，老韩记拆迁，大伯年龄大了，不愿意再开店，韩海河开始自谋生路，辛苦是一如既往的。韩海河和刘少华在大伯的店里相识相恋，结婚后，韩海河给人做厨师，刘少华带孩子，为了攒钱，两口子晚上在家研究打馍，想多谋一份差事。“那时候住在郊区，十几公里的路，他下班到家就快12点了。夜里几乎不睡，琢磨着揉面和面，早上他再骑着自行车把馍驮到店里。”刘少华说，如果店里生意好，她下午会抱着娃，提着馍，坐公交车去店里再送一趟，有时也能在葫芦头、粉汤羊血的店里拿到些订单。即便两人都长期睡眠不足，但还是不愿意把孩子送回老家给父母带，“好不容易来了大城市，我们都希望孩子能在这里接受教育”。



韩海河和刘少华夫妇凭借着多年的真心真意，赢得了很多顾客的喜爱

熬过了最艰难的一段时间，等孩子两岁时，他们把孩子送去幼儿园的全托班，靠着打馍攒的一点钱，两口子终于如愿以偿，在2004年开上了自己的饭店，店名体现了家族与大伯的师承，叫作“老西安韩记三鲜煮馍”。

饭店选址在四府街和五味什字街交叉的路口北，再往东就是南院门老韩记的旧址，“图的就是这附近都还是熟面孔。现在路宽了，感觉跟老店有一定距离，其实没多远，相当于以前在五味什字路东，现在在路西”。韩海河回忆当时的情景，还有几分未知的惊喜在等待着他们。“我们接的那家店，之前干啥啥不成。”他不信邪，把门头用红布罩上，任凭来往的人指指戳戳，“开业那天，我一掀帘子，原来是‘三鲜煮馍’！一开门乱的呀，人一下子涌进来，服务员从第一天开始就忙得停不下来。”

20年前，西安的三鲜煮馍店依然不多，“我们开店的时候，西安也就只有两三家而已”。发展到现在，西安生长出了几百家店做三鲜煮馍，“招牌上挂三鲜煮馍的店少，以经营葫芦头生意为主的店多，顺道卖三鲜煮馍”。但韩海河和刘少华的店始终顾客盈门，原因简单而朴素，“真材实料，造不得假，尤其是传统饭，更要谨慎”。

理解三鲜煮馍，最好是跟西安其他的小吃比较着看。

三鲜煮馍的馍，做法跟做肉夹馍的坨坨馍相似，也是表面烤出花纹的半发面饼，但烤完还要



搬到新址后，韩海河和刘少华将餐厅装修得更加典雅

在汤里煮，没有酥的要求，所以不像坨坨馍里加油和鸡蛋。从口感上看，三鲜煮馍的馍更接近于葫芦头和粉汤羊血，都是把馍掰成蚕豆块大小。但葫芦头的馍不是煮出来的，而是“泖”出来的，汤舀进碗再撇出去，一遍遍的冲浸让馍块变得柔软，最后是满满的一碗汤端上来，馍泡在里面，很难再要求它保有细腻的口感。三鲜煮馍是结结实实地要在锅里拿汤来煮，这点跟羊肉泡馍又是相似的。不过羊肉泡馍的馍是纯死面和面，耐煮，掰成小小的颗粒增强了吸水性。三鲜煮馍汲取了上述几种馍各自的特点，自成一派，大块，让它吃起来有筋道的嚼劲，半发面饼，控制吸水量，煮出来就不容易“燃”（陕西话里被水泡发、失去口感的意思）。

但三鲜煮馍的优劣并不反映在馍上，而是体现在汤里。韩海河自信于自家的三鲜煮馍经得住顾客长久的考验，因为每天都会一丝不苟地吊汤。“一旦骨头处理不好，汤就会有腥味，拿来煮馍一下子就尝出来了。”韩海河说。吊汤的猪大骨、鸡架或鸭架等要提前“放凉水拔一晚上”，第二天大火滚开焯水，一遍遍打净浮沫，再换进火上不间断咕嘟冒泡的老汤里，过程虽不复杂，考验的是十几年如一日的踏实用心。

煮馍的第一步是客人上手掰馍，粗粗地掰开即可，不需要像羊肉泡馍那么精细，但店里常来享受的老吃家们，还是能把这个过程撑足半日。一位80岁开外的老主顾每周固定时间来玩，据说溜溜达达要走上两个小时才能到。一进门落座，不像别人习惯先喝上一碗店里的热汤，他只要浓茶，而且要亲自沏好，慢慢地把第一壶喝完，恢

能收人家的礼物。老太太急了，说‘你必须要收下’。说完就走了。”这让敏感的刘少华有了一些为难，“人家老两口退休前在法院里工作，四个子女都学历好、工作好，我害怕子女们对我有看法，觉得我想占人家的便宜。”为了准备回礼，她也花了不少心思，“每年给老两口买一盆兰花。老太太总是特别会夸人，每次都说‘从来没见过这么漂亮的花’”。

擅长与人相处之道的刘少华显然能把她与老夫妻子女的关系处理妥当。老两口每年的生日都是在她的店里过的，子女和亲朋好友都会过来，“我明白，他们也是希望能给我增加一些收入”。以前在老店里地方小，就在店的最里头圈出几张桌子来，大家乐乐呵呵地吃着顺口顺胃的煮馍和炒菜。去年搬到了新店，有了包间，老两口办寿宴的环境也就升级了。遗憾的是，老先生在去年去世了，不过这不影响一家人的情感，“叔叔是八月十五的生日，去年全家人还是邀请朋友们在我们店吃了一次，作为纪念”。老先生的过世，让刘少华和韩海河感觉到了与老年人相处时间上的紧迫感。老两口从 2004 年刚开业的时候就来店里吃饭，每次结账不但不让抹零，还要争着多付钱。“从去年开始，我坚决不收他们钱了。”刘少华说，老人爱吃店里的凉拌肉，她着急地说：“你还能吃我多少回啊，再给钱就生分了。”于是偶尔有一两次，老人被她说到心里去，没争着付钱，“但每一次她的子女陪着一起来吃，子女们肯定是要把上回的钱补上的”。今年老太太身体不太好，再加上断断续续的“封城”，来店里的次数少了很多，“有时候她坐着儿子的车经过这里，会摇下车窗，叫我过去聊几句，还是特别亲”。

但开店总是会有不愉快的经历。有段时间店里使用一次性筷子，有个顾客看到后很生气，“饭都没吃，把筷子冲我扔过来”。刘少华能忍住委屈，再次面对刁难过她的客人依然客客气气。“后来他又来了，我跟他说：‘我知道您有个生活习惯，不喜欢用一次性的东西。’他觉得很惊讶，问我是怎么知道的。”刘少华不动声色地看清对方皮袍下的“小”，“这个客人是个律师，我不想说太明白，伤人面子。人啊，总是那些对自己有利的事情，才会记得清楚。”

有时候韩海河在后厨听到前厅的响动，想冲上来理论理论，都被刘少华推回去了，“我怕她受委屈，她怕我跟客人打起来”。一切的责任，刘少华都可以揽在自己身上，客人指责服务员，她就道歉，说自己失职，没有把员工培训好。这也是她小时候跟着妈妈开小卖部时受到的启示。客人在小卖部里讨价还价，最后对妈妈破口大骂，她站在旁边哇地就哭了。“我妈说，‘娃啊，咱们做生意的，实实在在，没讹人。别人骂就骂吧，把东西卖掉是咱的原则’。”刘少华个头不高，穿着黑色的休闲装，留着一头浓密的短发，再加上一双柔和的大眼睛，塑造出她身上亲切大姐的特质，无论客人还是员工说什么，她总是和和气气地应对。

但有时候客人的指责也会让她往心里去。“客人喝了酒，觉得服务不满意，会指着我骂，‘你个农村人，咋地咋地的’。”她承认这是自己的一个硬伤，走入社会太早，那些需要学习的管理技能掌握起来确实困难。两人开店一直很红火，但没像别人一样再去复制开新店，只想把这个店踏踏实实做好，“但管理上还是存在漏洞，每天有不同的事情发生，要不停地去学习”。她有个本子专门记录客人的反馈，客人对菜有意见，她会第一时间去和厨师沟通，晚上回家再跟韩海河总结，究竟是哪个环节出了问题。以前店里手工切肉，有时肉块大小切不均匀，遭到过一个 99 岁老太太的投诉。“老太太说话很刚硬。有一回，三鲜煮馍里其中一块肉皮她觉得特别小，硬是饭都没有吃。”后来刘少华就跟韩海河商量，要把后厨所有的环节进行标准化管理，“但同样的问题，改进之后又出现了第二次，对我的打击就很大”。

刘少华很遗憾自己说不好普通话，“如果是一个有知识的人来管理，遇到问题，能表达，也会总结得很好”。两口子想到的办法是按照酒店管理的模式来经营饭店，聘请了大学毕业的大堂经理。“以

老两口从 2004 年刚开业的时候就来店里吃饭，每次结账不但不让抹零，还要争着多付钱。

前顾客都喊‘老板娘，老板娘’，你怠慢了谁，都有意见。”刘少华太知道服务客人的重要性了，“只要服务到位，任何问题都能解决。”但自己纵有三头六臂也不可能周全，有一个职业的大堂经理在，可以淡化她个人的印记，“不希望任何一个客人是冷冷清清地坐着，都能感觉到服务团队的热情”。在后厨里，他们设置厨师长的职位，韩海河则升级为“行政总厨”，煮馍、热菜、凉菜也分成了三个专门的厨师团队，“就是想让餐厅能上档次”。

搬新店后，菜单也重新升级了。厨师长为餐厅开发了一些新菜，但所有的变化都不能离开“老陕味”这个主题。在面食一骑绝尘的陕西，本土菜式并不多。陕西的面馆通常是凉菜先行，菠菜、腐竹、莲菜、土豆丝等等都是最常见的构成，花椒水和油泼辣子调味，为的是下酒聊天，但最后的华彩永远是一碗面，面吃了，饭才算吃完。韩记老店里，原先跟煮馍搭配的传统菜是把浇头稍作变化的烧三鲜和莲菜炒肉，已比其他店丰富了些，客人们一瓶酒喝完，菜还没吃一半已经冷掉了，拿去后厨回锅，最终把烧三鲜吃成了烩三鲜。“开店这么多年，总是会有些高人来，很真诚地要给他方子，但他从没用过，一直都做自己学的那些。”刘少华指指韩海河，“顾客们都说他固执得很，别人做煮馍要加豆腐，但我们始终是不变的老配方。”

对于添加新菜式，韩海河相当谨慎，但又是餐厅升级后的势在必行。他在菜单上加了几乎在市面上绝迹的猴带帽，“是我们当服务员时候的老菜了，以前只有家宴的时候，我大伯才会做，连当时在餐厅里都吃不到”。所谓猴带帽，“猴”是传统的麻酱凉皮浇上油泼辣子，凉皮用的是边锤边醒的农家酿皮子，筋度十足；“帽”是韭黄肉丝，一定要把凉皮拌好才起锅开始炒，堆在凉皮上冒出一个毡帽式的尖顶来，“提前炒会渗水。凉皮酸辣，带上热的韭黄肉丝，吃起来是更加丰富的口感”。店里也有陕菜里为数不多的名菜葫芦鸡，虽然它在现代餐饮中已显得陈旧，但一道经典菜肴的精细制作过程是始终保留着的，“先卤，后蒸，再挂糊，再炸，每一道工序从几分钟，到几十分钟，再到几个小时不等，关键不是难度大，而是相当耗时”。

立志于做一个陕菜风格的大店，必须要吸收外部的灵感来充实菜单。红烧黄鱼现在成为店里的招牌菜，韩海河说，原本借鉴的是淮扬菜，但是把搭配黄鱼的年糕变成了陕西的馍，小巧地点缀在黄鱼周围，反倒是获得了无面不欢的西安人的喜爱。油泼腰花也是点菜率非常高的一道。陕西跟四川相邻，在饮食上虽各有鲜明特色，但也不乏相互重叠的影子。韩海河把油泼腰花叫作“火爆腰花的另一种吃法”，是把青笋丝和水晶粉在煮好腰花的汤中过水，汤中提前下料，用焯水的方式替代爆炒，同时把滋味浸入食材中，最后起锅，照例泼上红油和油泼辣子，就是一道像川菜一样打开味蕾的陕西特色菜。

韩海河原本的计划是将人员配置齐全，两口子，尤其是刘少华可以轻松一些，没想到今年是三年疫情以来，餐饮业最艰难的一年，“她是一个容易焦虑的人，我比她好一点，至少明白熬过这一段时间，生意就会重新好起来”。我们去时，西安已经解除静默，逐渐放开了，但随着国家疫情政策的变化，人们出门反而更加慎重。韩海河戴着口罩站在前厅和后厨的连接处，数了数店里寥寥几桌的客人，随口念叨“开店这么多年，从来没有这样的情况”。刘少华则为惨淡的营业额担心，“本来想关店几天算了，但员工们还得生活，现在的目标就是把大家的工资能挣出来”。

面对开店以来最艰难的时刻，韩海河倒是怀念起一位总给自己泼冷水的客人来。“每次来都要一冷一热两个菜，煮馍也要三鲜带帽，还要加一瓶啤酒，饭量大得很。”但这个客人却很长时间都不被韩海河喜欢。“每次结账时都说：‘你们店是西安最难吃的饭。’我有一次实在忍不住了，问他：‘这么难吃，你还天天来，每次都吃得精光？’”韩海河边讲边忍不住笑，“客人说：‘我就是要时常给你敲个警钟，开店要有危机意识。’”韩海河说，当时听完，自己不但气没消，反而更不想理这人了。直到有一次他操心着店里的消防证迟迟没办完，让这位客人听去了，“他跟我摆摆手，‘多大个事’，打了一通电话就帮我搞定了”。韩海河这才知道，客人是退休的一位市领导。“领导爱用这种口吻说话，这一下子就好理解多了。”韩海河说。

周老六锅盔牙子：咸阳版“肉夹馍”

记者 · 吴丽玮　摄影 · 缓山



左图：赵超做事有耐心，从零开始接触餐饮就把小吃店做得有声有色

右图：锅盔牙子的馍也叫月牙饼，烤好之后酥但不脆，口感像奶油饼干

一家锅盔牙子小吃店，却仿佛有种魔力，吸附着有沧桑过往的中年男人。

女婿接班

下午5点，周老六开始做接外孙们放学的准备。上小学的大外孙女先放学，他骑着三轮车，把外孙女送回了孩子奶奶家，又想到店里正好缺了餐巾纸，就折返了回来，准备趁着接幼儿园的小外孙放学的间隙补一次货。此时他的女儿和女婿都在店里忙活着，他的老伴也赶了过来，晚上照例是母女俩要一起包馄饨的时间。他见大家都腾不开手，就拉上店里的老客人小乔，让他帮忙去买一下抽纸。

虽叫小乔，但老客人实则是一个标准的关中汉子。周老六风风火火骑着三轮车出发，小乔一副大身板坐在后排，两人要去买一包纸巾，是一幅宁浩黑色幽默的电影画面。

把两个孩子送回了家，意味着周老六一天的任务全部结束了。

他每天早上最早出门，去菜市场给店里买菜买肉，这个活儿全家都替不了他。“老汉买菜精得很。”女婿赵超说。周老六是菜贩批发商多年的忠实客户，菜贩给他的价格永远都比别人低。如果家里其他人临时去补菜，也从不直接付款，都挂在岳父的账上，月底一块结才能享受到最优惠的价格。不仅如此，周老六买菜还随身带着小刀，“给菜花拉掉了根才买，换做谁也办不到。批发商的菜装一袋子里，两边的，上边的这些‘面面菜’永远是最好的，菜贩就允许他一个人只挑这些最好的买”。买完菜，周老六再去盯着肉贩绞馅，“只要最嫩的前腿肉，去皮、洗肉，馅打三遍，装好拿走”。回到店里，把臊子面汤和馄饨汤煮上，再打70个锅盔，一早上店里的任务才算完工。老伴在家负责两个外孙的早饭和午饭，吃完早饭，周老六送两个娃上学，中午再一接一送，直到下午把两个孩子再接回家，他才会再次出现在店里。

早上接周老六班的是赵超的妈妈。现在两亲家跟小两口都搬到了同一个小区住，赵超妈妈到店里负责开店前的清洁，以及整个上午的营业，一直工作到12点。中午来换班的是赵超两口子，两人在店里招呼客人，准备各种食材，一直忙到深夜打烊。赵超的妈妈要负责两个孩子的晚饭，等周老六的老伴在店里跟女儿一起包完馄饨，再赶回家领着两个孩子写作业和睡觉。一大家子人马不停蹄地各司其职，维持着家庭和小店的正常运转。

周老六晚上到店里主要是为了放松一下。他说自己年龄大了，晚上不用吃饭，消化不了，但是喝几瓶啤酒的量还是有的，“就跟以前在老街上的习惯一样。先捅炉子，火很慢才能上来，基本上到了晚上8点，就是坐在炉子前开始喝酒”。经常陪他一起喝的酒友小乔住在旁边的小区，已经习惯了下班之后先过来转转，本来是发誓了要戒酒的，但周老六一高兴，又叫他一起坐下喝会儿，小乔就半推半就地答应了。

“我最羡慕四川人，顿顿不离肉，顿顿不离酒，不管怎么样，先把自己活好。”周老六面色红润，说话声如洪钟，“我们陕西人，最爱省吃俭用，为的都是儿女。我女子，从18岁开始我就给她每年交养老统筹。现在这个店，他们两口子是老板，我们几个老的都是帮忙，每个月让他们给开2000块钱的工资。不是我差这个钱，我得让他们俩知道开店的成本和不容易。”

2019年周老六锅盔牙子店重新开张时，距离老店歇业已经七年了。2012年老店所在的北大街拆迁改造，周老六觉得年纪大了，干不动了，就没继续做。现在的店址位于渭河北岸的金旭路，在小小的咸阳城里已经是远离市中心的位置，选这里就是图离家近。“我老丈人给我说了好几次，不想让这门手艺断了，可我们一直没想好，觉得开店太累。”赵超说。在外摸索了好几年，干过字画装裱，也想去做装修，但都没什么起色，“属于饿也饿不死，但活也活不好那种”。生完两个娃之后，两口子终于下定决心，还是要把“周老六”的牌子重新竖起来，当然也就得接受每天被拴在餐馆里的生活。

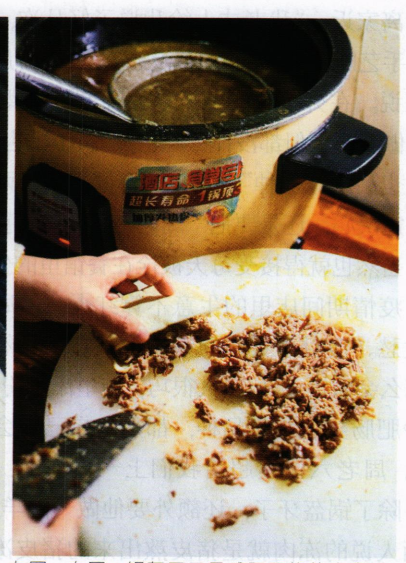
疫情期间店里的生意不算红火，但周老六并不发愁。他对于女婿的手艺很满意，虽然之前并不怎么会做饭，“但是人很巧，店里添了粉汤羊血、爆炒肥肠头这些新品种，都是他自己学会加上去的”。周老六让赵超给我们上一盘冻肉、一盘凉菜，除了锅盔牙子，还额外要他做一碗羊血饸烙。陕西人说的冻肉就是猪皮熬出来的猪皮冻，是店里自己做的，“干干净净的，最开始我推荐给客人

免费吃，觉得好，再付钱”。周老六让我们尝尝赵超做的羊血饸烙，把饸烙和豆腐在水里“沏”熟，再加上一早就熬好的高汤，最后把煮熟的羊血摆在顶上，再撒上葱花。“你们试试，这个羊血饸烙是不是好吃？”周老六指了指赵超，“我就说他能做这道，但他不愿意加，嫌费事。”

周老六喝高兴了，大声地夸着女婿。赵超则坐在一个拐角处，没人的时候就低头看手机，听了老丈人的话，抿嘴一乐也就过去了。“我这个人就是做什么事都不着急。”下午看他在店里清闲的时候和面打锅盔，几百个馍，一遍遍地操作极有耐心。

经过和面机几轮压面，光滑长条形的面团被推了出来，赵超小心翼翼地捧起像卷轴铺展般的面片，露出了以前装裱字画的底子。“一开始我非常不理解老丈人的要求。但他脾气又非常爆，比他的标准差一点就要骂人。”赵超说，和面时间少了几分钟，挨一顿骂，和面用的水温不够，又是骂一顿，直到他上手做了一段时间之后，才一点点体会到了岳父坚持的意义。“以前我不明白面为什么一定要揉光，不管揉成啥样，吃的时候也看不出来啊。其实这是一个最方便的标准，以前用手和面，面揉光了，才说明手上劲用到位了。”周老六把这些手上的功夫换算成揉面机的数据，“揉面机少了几分钟，面就和不到位，醒不到位，打出来的锅盔就没那么酥”。





左图、右图：锅盔牙子是咸阳风格的肉夹馍，用热馍夹凉肉，通过馍的热气化开肉里的油

锅盔牙子是陕西肉夹馍中的一个咸阳地方分支。在西安，肉夹馍用的是白吉馍，外有焦香，内里绵软；潼关肉夹馍则像千层饼，皮薄松脆，一咬掉渣；宝鸡的肉夹馍又在肉上做文章，把腊汁肉换成了臊子面里的臊子浇头。咸阳特色的锅盔牙子，在馍和肉上都有变化。炖腊汁肉时要先调一个糖稀上色，肉也分成肥瘦相间、肉皮单带瘦和肉皮单带肥。锅盔牙子的馍呈半圆形状，也叫作月牙饼，和面时只加猪油、鸡蛋和水，和好后直接开始打馍，不像白吉馍需要经过发面的过程。除此之外，锅盔牙子要热馍夹凉肉，用刚出炉的热气化开肉里的油。若干个细小的改变，就产生了肉夹馍的地方风味。

赵超用一个改装的不锈钢饭盒做模具，仔细地在面片“长卷”上一个挨一个扣出方中带圆的形状，操作台的长度恰好可以上下两排各扣出六个，他把多余的边角料拽起，再次丢回和面机，接着回到12个面坯前，小心翼翼地将每一个一切为二，塑造出月牙形，再轻轻将它们托起，六个一摞，叠放在容器中，做好烤馍前的准备。

锅盔首先要放在烤炉顶的铁板上烤硬外壳，等外壳烤出了雕花印记，才能把月牙锅盔放进炉子的抽斗里，慢慢地用上下火焙。“烤出来的锅盔必须得中间膨胀起来，不然就是面硬了，或者油少了。”虽然陕西有各种各样用途的馍，但肉夹馍对馍的要求是最高的，一旦烤好，再无修饰找补的可能，好不好都摆在明面上，也会直接影响肉夹馍的品质。老咸阳人挑锅盔牙子有个口诀：“摸空的，吃轻的，咬一口，是酥的。”烤好的锅盔牙子，吃起来口感应该像奶油饼干，酥但不脆，绵软中带着麦香。这样的馍不适合去做泡馍，但中间轻松地劈开，再加入猪前腿肉炖好的老汤腊汁肉碎，香味就会迅速叠加起来。肥瘦相间带着肉皮的肉颇有弹性，缠绕在锅盔软绵绵的酥里，肉香会在咀嚼中更慢地散去。“锅盔牙子才这么大，一个成年人可能需要吃三四个才饱，”赵超说道，“以前我想，为什么不做得大一点，现在越发觉得，小小一个的香味才总能让人意犹未尽。”

锅盔牙子店里少不了馄饨，这俩放在一起是本地人的标准组合。咸阳人吃馄饨，更在意的是


周老六延续了以前在老街开店的习惯，晚上要坐在炉子前喝点酒

馄饨的一碗汤。冬天的馄饨要求汤清味鲜。赵超两口子在小小的厨房里相互错着身，执掌着几口汤锅和煮粉面锅，“馄饨高汤没什么秘密，就是鸡肉、猪骨头和调味。以前也试过加奶粉，为了让汤更浓，结果发现完全变了味道。现在是老丈人让放啥就放啥，没别的办法，就是用时间去熬”。夏天本地人要吃浆水馄饨，浆水是用炒过的芹菜腌的，放在坛子里浇上浆水老汤和面汤进行发酵，汤汁作为馄饨底汤，或者做成浆水面，在夏天吃着沁凉开胃。

老街往事

周老六在店里还有另一项任务，做活招牌。

新店开业那天，他大手一挥就取消了赵超定好的50人锣鼓队。“亲戚要送花篮，我也不让，有我周老六本人在就够了。”他不无得意地讲。开业当天，没有任何的宣传，光是“周老六”的招牌，就把“附近长庆油田和交警队的人都吸引过来吃饭了。也有远地方的人，经过这里看到‘周老六’三个字，就好奇地进来看看。一看，还真的是我，再一吃，都竖着大拇指说：‘老六啊，还是过去的原汁原味。’”

周老六大名叫周宝平，在家排行老六，小时候跟父母就住在北大街北头的吴家楼，后来是跟四哥、五哥一起，三个家庭留守在老宅里。周老六从来都不是一个贪图安逸的人。他初中未毕业就去参军，退伍之后被安排进了铸字厂当刨工，但这是他最不满意的一段人生经历，“不然就可以自己想办法挣钱，自己花”。为了增加收入，他90年代去过淳化县种苹果，平时上班，周老六骑几十公里摩托车去地里打药，但最后没做成，赔了两万多块钱，他总结说是因为自己胆小，“夜里伸手不见五指，是个狼吃娃的地方”。后来他又和老伴一起倒腾过袜子，卖过豆腐、蔬菜和干货等等。

两人都觉得单位不景气，老伴先辞了职，1997年，决定在吴家楼巷子口卖锅盔牙子试试。周老六说，锅盔牙子是从旧社会沿袭下来的小吃，直到60年代时还能在街边见到，“卖一毛二一个，但那时候我们都吃不起”。之后，这种小吃渐渐在街边上消失了，但周老六儿时的念想还在，他听说有个年轻邻居在外面学会了这手艺，就花了5000块钱去学，本来承诺学习七天，但学了不到三天，就发现对方已经没什么可教的了。“我看了看，那人动作很笨，揉面的时候先拿猪油在手上搓。我们

想，这不对啊，应该是把油在水里化开，再揉进面里。锅盔的用油量也是我们两口子自己摸索出来的，油少了不酥，油多了太腻，每次揉面必须称油，只要把油弄对了，咱的牌子肯定就不会倒。”

一开始，两人的摊位延续了几十年前从下午开始摆摊的惯例，一直卖到夜里。重任最初是老伴承担得多，“尤其是天冷的时候，揉面揉不动最麻烦”。周老六下午上班前用三轮车把家伙什儿拉到巷口，晚上下班回来再帮着生炭、揉面，那时摊位上只提供锅盔牙子和茶水，一般卖到晚上9点多就基本卖光了，“平时也有些有经验的老人看着给指点一下，打的锅盔就越来越好了”。在巷子口摆摊成功之后，他们先是搬进了街上的一间瓦房里，升级成了正儿八经的小吃店，后来又逐渐扩大到了两层三间门面房的规模，成为北大街几家知名的餐馆之一。

在2012年拆迁改造以前，北大街是咸阳老城区里最热闹的地方，周老六说：“北大街卖杂货的最多，其次是餐饮。农村人进城，首先就要来北大街。人们要想去河南，也要经过北大街，往南到南门外的河滩去坐船。”重建后的北大街改了名，现在叫作北平街。周老六四哥家的儿子周勇现在在北平街上也开了锅盔牙子店，从小一直生活在这片老城区里，感受着这条街的变化，“很多以前吃的东西，也只有我这个年纪爱怀旧的人才总想去吃”。他爱吃余元排骨家的碗蒸排骨和李家荣喜店里的“老汉喜”。“老汉喜”也是咸阳本地的一种广义上的肉夹馍，是蒸出来的荷叶馍，肉烂馍软，没有牙的老汉也能吃得笑逐颜开。“这两个到了西安都卖不动，就好像西安的肉丸胡辣汤，在咸阳也不受欢迎。”

南北走向的老北大街主街两边，以前是曲径通幽的各种巷道，我去周勇的店里，他毫不吝惜地推荐起周围的其他饮食。“我们之间不存在竞争，大家都是乡里，亲得很。”他自小在吴家楼巷子里跟叔伯兄弟们一起过着大杂院里的生活，“总是在几个巷道里钻来钻去，四通八达好多道道。好多人不知道我们那条巷子是个死胡同，有一次有个小偷跑进来，最后把偷来的自行车丢在了厕所门口，失主追上来边骂边把车骑回去了。”

这些巷道跟老北大街一起，构成了老街区丰富多彩的饮食乐园，也充满了真实而鲜活的餐饮人。一家中山街垃圾台底下的“厕所面”远近闻名，因为环境恶劣，紧挨厕所，人们图方便，叫习惯了，反而没人记得起店的本名。周勇说，他家的臊子面汤最好，飘着韭菜花香，后来搬到了路的对面，但怕人忘记，老板特意竖了个红色灯牌，写上大大的“厕所面”三个字。可惜的是，疫情期间，这间店已经关门了。

跟“厕所面”相媲美称怪的还有家“箸头面”，也是老咸阳人心中念念不忘的一家。箸头面是硬硬的、筷子头粗细的面条，这家店当时的风貌如果放在现今，绝对会是一个“网红”店铺。面馆别名叫“牛皮面”，因为老板肖七娃子“人牛得很”，店里不但没有服务，稍有不慎，客人还容易挨老板的一顿骂。“八九十年代街上很乱，大老板、蹬三轮的、卖菜的，不分什么高低档次，都爱来他家吃面。”周勇说，肖七娃子的箸头面之所以受欢迎，最主要的原因是他守在炉子旁精心烹饪的一勺油泼辣子，同时他的记性也特别好，客人的需求只需说一次，下次再来，肖七娃子都会记得。但这位老板的缺点也跟优点同样显著。一碗面一共下五根面条，顾客想加一块钱，多下一根面，对不起，老板不卖了。有一次两个年轻人付了钱点了面，但觉得饭菜有点脏，站起身就要走，结果被肖七娃子叫了回来，勒令他们必须吃完，最后顾客打了110报警后才脱身。“警察问他：客人既然已经把钱付了，为啥不让人走？他说，因为饭做好了，不能浪费。”

如今这家“箸头面”还在北平街上开店，不过肖七娃子年龄大身体不好，现在管店的已经换成了他的弟弟。我们晚上去时，店里没有任何顾客，跟北平街不复当年的整体观感一致。店里延续了老传统，面汤自己倒，餐具自己取，新老板听我们两个人只点一碗面，似乎把他哥哥的性格也传承了下来，显得不太高兴。我想看看他如何拉面，刚把头伸进厨房，他啪啪地将面条狠狠地甩在案板上，不知道是真的需要很大力气拉面，还是想给我点颜色看看。

肖七娃子当年跟周老六中间就隔着三个店。跟“和顾客把架都吵遍了”的肖七娃子相比，周老六一直坚持和气生财。他虽然“脾气大得很”，但从来没跟顾客红过一次脸，“所有的气都发在家

里人身上了”。那时店里只有锅盔牙子、馄饨、臊子面和凉菜，但不影响周老六成为街上最有影响力的饭馆之一。“三间门面，上下两层，灶房有一个车间那么大。楼上楼下坐满了顾客，吃得都特别舒服。”除了因为饭菜质量高，“每天都用两斤的鸡架炖汤，炖成奶白色”，餐馆受欢迎的另一个原因是他特别在意个人的卫生，“不留胡子，不留指甲，顾客看着永远是干干净净的”。跟老街上形态各异的餐馆相比，周老六朴素的经营理念显然更接近于现代一些。

侄子周勇想延续周老六当年在老街上的影响力。他给自己的店起名“周记”。“六叔以前卖锅盔牙子叫‘周老六’，二伯家的堂哥开过很火的馄饨店叫‘周胖子’，我现在的店就是他当年馄饨店的地址，起这个名字是为了让老顾客回忆起当年。”他今年40多岁，离异带娃，家就在北大街附近，是当时的拆迁安置房，两年前也是觉得单位不景气，于是决定跟六叔学着开店卖锅盔牙子。北平街改造后停车变得不方便了，再加上老城区消费力下降，周勇的店没法再跟周老六当年相比，但老街上懂吃的人依然有很多，“都是门口的熟人，这个过来给你提点意见，那个过来告诉你，老方子里是怎么做的。嘴都很刁”。

在新城区开店，顾客的要求比老城要少很多。周老六和赵超也不太在意每桌客人消费了多少，是不是一晚上只点了一个凉菜。“那些上了50岁的顾客，好多就是冲着老丈人来的，纯聊天。”赵超说。有一次来了十几个跟周老六岁数差不多的客人，带了十几个猪蹄来，要厨房里现卤，“卤完，他们就跟老丈人边吃边喝酒，最后全喝多了”。小乔来店里，几乎每次也只是为了喝酒。赵超记得刚开店时，小乔第一次来，“说要坐门外的一张小桌，就一个人拿瓶酒在喝”，赵超觉得外边冷，执意要他进来，“不点菜也没关系”。小乔41岁，在国企做财务，工作稳定，但有种中年男人下班后不愿回家的寂寞，常和周老六喝到很晚才走。俩人喝到位了，63岁的周老六非得让小乔喊他“哥”，搞得赵超无言以对。“你很难判断小乔到底家庭幸不幸福，他们俩喝酒很少会聊这些。”赵超说，有一次小乔的孩子发烧了，小乔的老婆把电话打到店里才联系上小乔，可有的时候，小乔又会说，想让赵超帮忙炖几块肉，带回去给老婆孩子吃。

一家锅盔牙子小吃店，却仿佛有种魔力，吸附着有沧桑过往的中年男人。



张忠贝（中）虽然逐渐退出炉灶一线，但店里的每一个环节他都时刻紧盯

盛祥斋泡馍的标准吃法

记者 · 吴丽玮　摄影 · 缓山

还好，我的口汤还在！举起碗，一仰脖，所有的香气仿佛都顺着嗓子眼被热热乎乎地收集在身体里，留下一张油乎乎的嘴把这味道封了起来。

新汤新肉

张忠贝做牛羊肉泡馍已经二三十年了。准确的时间很难计算，“一九八几年就开过一段时间，当时因为疯牛病暴发，牛肉都没人敢吃了”。他的店在西安城墙中山门出去的五道什字西街上，过了几年再重新开张，“结果一炮而红”。一开始店名叫“同盛祥”，“西安饮食集团叫了律师，每天都有人来闹。我把票一拿出来，他们就跑咧！”

“同盛祥”是大约100年前，张忠贝的爷爷张文祥和他的两个亲兄弟创立的泡馍馆字号。饭馆开在竹笆市街，张忠贝说，那时在大皮院的家里，爷爷几个兄弟有自己的羊圈，羊是专门从陇西买回来的，用精饲料喂养，还有自己的加工厂，从原料上就更胜人一筹，再加上煮肉过程中调味料的特色，形成了鲜香透麻的风味，这让“同盛祥”逐渐确立了它在西安牛羊肉泡馍馆中的地位。只是“同盛祥”在1956年公私合营后，改制为国营餐厅，张家爷辈变成了国营店的员工，而且“同盛祥”现在依然是西安家喻户晓的知名餐馆，张忠贝拿着一张当年公私合营的票据，临时赶走律师还行，但总归不是长久之计。后来他只好改名“盛祥斋”，这才可以不受干扰地继续经营下去。

除了名号之争外，盛祥斋自开业以来，就没再遇上过更大的坎儿。“30年前卖5块钱一碗的时候，生意就爆满。”老客人都知道，他家的牛羊肉泡馍永远是每天用新汤新肉，绝不隔夜，“汉民也来，回民街的人也专门过来，都知道我们的东西好。”

保证泡馍用新汤新肉，就要在煮肉时下日复一日的苦功。早上8点搭锅，晚上10点捞肉，好汤好肉的第一步是要做到件件都干净。盛祥斋的牛肉和羊肉在同一锅里煮。别说是汉人，就是在回民街里，也有很多人说处理不好羊肉的膻味，更不用说是在一家牛羊肉集体下锅的泡馍馆里——羊肉要是处理不好，一整天的生意都别做了。店里的牛肉选的是备受西安人喜爱的秦川牛，羊肉是在盐池滩特选的没有膻味的小羊，拿回来后都要用流水冲洗，一遍遍漂出血水才行。牛肉只选肥瘦相间的肋条肉，“有筋，吃起来口感丰富”，羊肉则必须用腿子肉，肋条过于单薄。喜欢吃牛肉泡馍的人爱牛油胜过羊油的香味，而爱羊肉泡馍的人则更享受羊肉细腻的口感。

真正炖肉开始前，要先熬汤。想熬出好汤，必须得用好棒子骨，水开即下骨头，也是要一遍遍地打掉浮沫，再加上各种体现各家特色的调味料，一直要炖四五个小时后，才把肉依次加入。

老同盛祥时期的特色风味是鲜香透麻，现在张忠贝也继承了这个传统。调味料里“小茴香出头”，跟以大料、桂皮为主的泡馍汤形成区别。西安的美食家老妖最爱盛祥斋的这一口。“用小茴香的盛祥斋被大家称为‘金汤泡馍’，以大料为主的老孙家叫‘红汤泡馍’，河南、渭北一带还有种‘清汤泡馍’，是用小火慢焖出来的。”盛祥斋的鲜香透麻用花椒和小茴香体现，加的量是桂皮、白芷、草果、草蔻、香叶等调味的两倍之多，跟我们一起去店里的老妖说道：“‘金汤泡馍’比‘红汤泡馍’的口味重，能把这些调味调和好，那就是老板的本事了，盛祥斋的泡馍走出二里地还能闻见是香的。”想让诸多调味料呈现出平衡、饱满而温和的口味，首先是要在肉、骨和汤的比例上有一定之规，除此之外，每一种调味料也要经过清洁处理。比如花椒，用的是韩城的大红袍花椒，用清水漂洗，以保证汤出来色泽更亮，再焯一遍水，去掉花椒中的苦涩味。

好汤好肉“三分煮，七分焖”，一大锅肉要整整一天时间才能做完。转小火焖后，要用几块板子压在汤顶，为的是防止肉漂出水面。盛祥斋的木板是水曲柳的材质，“耐煮，不会炸，也没异味”，如果用铁箅子压着，煮得久了，汤会变黑。仔细看这12块板，是微微弧线形的。晚上10点终于起锅捞肉，肉放在弧形板上晾，汤汁顺势就能流走。除了肉需要晾，汤也要晾一整夜，汤锅里的浮油要通通撇去，以保证肉汤的热气散尽，当第二天清早开业时，那些提鸟遛弯的大爷们可能就会立马闯进店里，要抢着吃最浓郁的头汤了。

到此为止，真正的牛羊肉泡馍的过程还没真正开始，光是一个看似简单的煮肉过程已让我感到意外的精细。店里的业务原本都是张忠贝天天亲自去盯，但这几年他有意放手，把后厨的手艺传给了两个女婿和他的徒弟，期待着再过几年他

可以彻底退休，和老伴马春白一起去游山玩水。张忠贝家里兄弟姐妹六人，他是唯一一个把这个祖传的手艺继承下来的。“小时候喜欢问大人，‘菜里面都放啥放啥’，到外面一吃，就知道里面用了啥调味。”张忠贝说，他从未见过老“同盛祥”兴隆的样子，自他记事以来，爷爷就在学校里敲铃，父亲在运输公司当搬运工，“但我爷爷会给我讲以前的事，全家人也都会做泡馍”。这个回民街大皮院里的大家庭直到上世纪90年代才分了家，“100多个人住在一起，以前都是吃大锅饭，关系处得特别好”。

张忠贝原本是做服装生意的，从十几岁开始做，上海进货，在解放路卖，后来解放路拆迁，他便不再做了。“好多人劝，你家祖传就是卖泡馍的，你就在这卖个泡馍嘛。”马春白回忆当时的情景，很快他们就看中了现在五道什字这个位置，那时这里虽然是个很乱的老城区，收入低，治安差，但周围企事业单位多，一直没有像样的餐馆，对他们来说是个机遇，但这个地方离开了他们熟悉的回民街，也是块难啃的骨头。“也只有我在这里才能把店开成。”张忠贝说，在老城区的东北，是传统的“河南回回”聚集区。当年从河南一带来到西安的定居者在这里逐渐形成了民乐园、民生市场、国民市场、游艺市场等等热闹的集贸市场，其中河南回民在东新街口附近做餐饮也特别有名气。“西安七寺十三坊，回回都习惯在自己的‘寺坊’里生活，在外面开店的，都干不了几年。但是我认识的人多，回民街有名的做泡馍的都是我们朋友，全靠他们来给捧场才做下来。”再加上100多口子家人的鼎力支持，“刚开业的时候，我妈、姑父、叔叔都在这帮忙”，盛祥斋终于在这里稳稳地扎下了根，张忠贝还当上了附近清真寺的主任，在此地的生意越发地好了。他剪掉了自己续了多年的长胡子，“有胡子显得老，能镇得住。不过现在不用了”。

泡馍的标准煮法与吃法

疫情对大多数餐饮企业是一个巨大考验，但盛祥斋在西安封城期间获得了很多外卖订单，其中很大一部分来自附近政府和企业。11月底西安又静默了三天。“几个孩子在店里忙得很，累得很，要给他们奖励。”马春白说，老两口去商场给不到3岁的小外孙买了一件1000多元的羽绒服，“娃们都辛苦咧，你得给他们点甜头，才能好好干。”马春白使了个颜色，小声笑着说，“尤其是女婿们。”

疫情期间，盛祥斋每天要卖2000碗泡馍，4个炉头从早上到晚上不停，“每天煮完一锅肉，就来一锅肉”。除了专门负责煮肉的厨师，两个女婿和张忠贝的两个徒弟都是灶头上的主力，“培养过的娃们轮流上，但绝对不能几碗一起煮”。

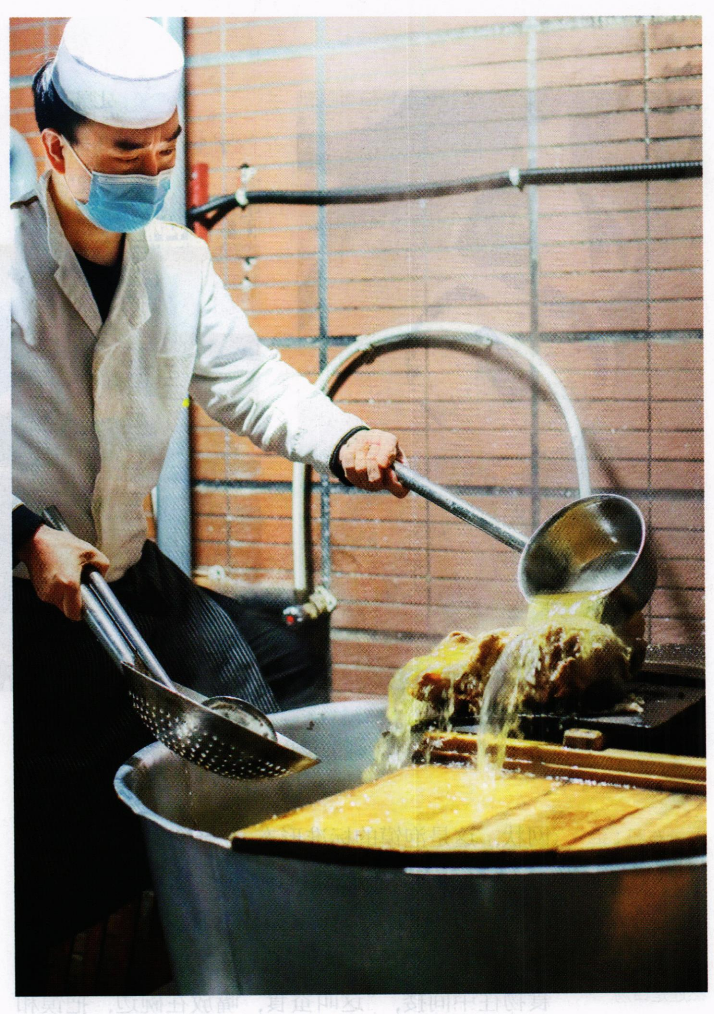
顾客吃泡馍的第一步是自己掰馍。牛羊肉泡馍对馍的要求不算高，很多泡馍馆都在外面订现成的馍，但盛祥斋的馍是自己家打的，“家里地方大，给家里人一份收入”。牛羊肉泡馍用的是死面馍，过去不带一点儿发面，煮得慢，但久煮不糊。现在的泡馍馆因为营业繁忙，会加一两成的发面进去。“掺一成发面的现在比较多，叫‘九死一生’。”跟我们一起在店里的老妖是吃泡馍的行家，也对西安的泡馍馆都如数家珍，“以前有家知名泡馍馆的厨师说他们做到了三七开，但后来再问就不承认了。”发面用多了，就有点砸自己招牌。

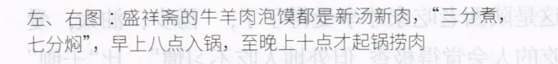
“过去人掰馍都是自己掰自己的，”老妖狡黠一笑，“因为掰完指甲缝里干干净净了。”一个馍先一分为二，再二分成四，每四分之一再横着掰成两个薄片，接着再用指尖和指甲的劲儿，掐成小小的，但不至于掐碎成小粒。老妖最后留了一大块，丢在碗里掰好的泡馍上，“做个记号。有的服务员不明白咋回事，以为客人还没有掰完。老师傅一看一把推开他，‘起开，这是老吃家来咧。’”

老吃家之所以要守住自己的馍，不是他的馍掰得更好，也不是嫌别人指甲缝脏，而是他们对后厨的操作有自己特别的要求。虽然叫作泡馍，但馍不是泡出来的，也不是像水盆羊肉那样泖出来的，而是结结实实煮出来的。老吃家对泡馍的特殊要求，主要针对的是煮馍的汤。昨晚晾了一夜的肉汤由花椒和小茴香领头调味，非常浓郁，煮馍时需要用水进行稀释，叫作“破汤”。不同的泡馍馆原汤跟水的比例各不相同。“老吃家讲究‘肉瘦汤肥’，煮馍前要跟店里说好，‘别三七破，要四六破’，丢进碗里的大块馍就是提醒厨师别搞错了。”

盛祥斋的汤底更浓，达到了原汤和水的五五平分。一碗标准的羊肉泡馍，在碗顶上先提前撒好葱花，摆好花环形状的粉丝和板前师傅切好的牛肉或羊肉，







左、右图：盛祥斋的牛羊肉泡馍都是新汤新肉，“三分煮，七分焖”，早上八点入锅，至晚上十点才起锅捞肉

无论是全肥、全瘦，还是半肥半瘦，一碗泡馍配两片弯刀形的肉片，标准重量是一两二，两片肉一片略大，一片略小，摆在馍上拼成一条鱼的形状。

以前老妖来店里吃，非张忠贝煮馍不可，不过这些年张忠贝逐渐退居二线，老妖也不再坚持，毕竟煮馍是个手上的熟练功夫。陕西人把在灶前掌勺高汤来漂粉丝或者煮馍的动作统称为“泖饭”。今天在前厅炉头泖饭的是张忠贝的徒弟，原汤和水分别盛在两口锅里，不像一些店里会提前按比例调配好，省事，但是汤的香味容易散掉。泖饭师傅一勺汤一勺水入锅，等汤烧开，大炒勺牢牢罩住碗顶，倒扣过来托着食材入锅，让粉丝和肉垫在最下面，沉在汤底。掰好的馍很快在锅里翻腾起来，撇掉渐渐渗出的浮沫，接着是盛祥斋跟其他泡馍馆操作不同的一个环节，下籽花油。泡馍的香味一半来自煮肉的精华汤底，另一半就来自师傅加入的籽花油。籽花油是牛肋条下面的两扇肥肉上的油，肉煮完之后，把这层油从水面上捞起，因切成了小小的颗粒状，得名籽花。“别人家会把籽花油直接放在锅底，水滚起来，油汪汪的漂在碗里会很漂亮。”老妖介绍道，“但他们家不一样，不追求明油，但是要让味道更好。”泖饭师傅舀了半勺半凝固的粒粒油脂，洋洋洒洒地浇在煮沸的泡馍上，用炒勺轻轻地拨棱着泡馍，那些沸腾的汤便涌上来，淹没并融化了油脂，这些牛油就跟浓汤一起，被泡馍均匀地吸饱，“泡馍吃得从头到尾都是香的。”

起锅之前，师傅一抬腕，把锅底的粉丝和肉片抛到了泡馍顶上，这也是考验泖饭师傅技术的一环。炒勺先将粉丝和肉舀起，锅里的泡馍带汤顺势倒入碗中，牵连着一些粉丝的尾端落入碗中，最后轻轻地将炒勺斜着浇在面上，通过手腕上的一些细小动作，把肉片的位置调整回鱼形，“肉是鱼形，粉丝成





左、右图：泡馍有干刨、口汤、水围城（汤宽）、单走等不同吃法，老吃家最爱的当然还是口汤

网状，这是泡馍的标准形态。”老妖说。

一碗泡馍的做法环环相扣，它的吃法也不简单。被标准的网状粉丝扣住整碗之后，搅不得，翻不得，而是像老妖那样，沿着碗边，将两侧的食物往中间搂，“这叫蚕食，嘴放在碗边，把馍和粉丝往嘴里刨”。他扤了一勺辣酱放在碗的正中，用筷子尖挑一些放在碗边，轻轻地调开，连辣酱带馍呲溜呲溜地吸进嘴里。“吃泡馍的时候看手机是大忌。”他美滋滋地就着糖蒜，在吸溜泡馍的间隙，分配好吃肉片的时机，“你的泡馍再不吃，可就一点汤都没有了。”

盛祥斋小茴香出头的“金汤泡馍”因为用大火煮肉而出浓汤，再加上煮馍破汤时更高的原汤比例，比其他家的泡馍味道更扎实浓厚。加了发面的馍煮起来更考验技术，馍心要煮透，馍又不能糊掉，无论掰的块状大小，怎么吃都应该是筋道的，香气和汁水又在毫无察觉之时一点点地渗透出来。我学着老妖的样子去“蚕食”，但总被四处牵连的粉丝搞得有点不得要领。但我发现，这每一口的不尽兴都带来了对下一口的期待，跌跌撞撞地吃完，发现还剩着羊肉没有完全消灭，终究是搞不清肉和馍到底谁是主角，谁是配角了。

在我们未提前声明的情况下，泖饭师傅给我们煮成了“口汤”，这是受欢迎程度最高的一种吃法。陕西人吃泡馍时根据汤汁的多少，对泡馍有不同术语的要求。碗里不见丁点汤的叫“干刨”，老妖说，这是陕西老吃家才享受得了了，“汤少、油大，爱吃的人会觉得极香，但外地人吃不习惯”。比“干刨”汤多一点的是“口汤”，当你呼啦呼啦吃完，碗底不多不少恰好剩一口汤，这既是泖饭师傅的经验，也得是一个懂吃的人的配合。吃泡馍不能吊儿郎当不当回事，要去跟馍的吸附速度赛跑，一口接一口地吃完，要是不见那一口汤，享受美味的精彩程度就会大打折扣。还好，我的口汤还在！举起碗，一仰脖，所有的香气仿佛都顺着嗓子眼被热热乎乎地收集在身体里，留下一张油乎乎的嘴把这味道封了起来。这味道，是我时隔数日在电脑前打字时仍想仔细回味的美好记忆。

回民街的家庭传统

如果比“口汤”的汤更多，就叫作“汤宽”或者“水围城”了。或者也可以要“单走”，汤和馍分开，自己掰馍泡在汤里吃，更加接近水盆羊肉的吃法。

张忠贝的老伴马春白是前厅的总管，用灰蓝

色、有细细亮钻的头巾认真地把头发包好，口罩又遮去了脸的大半，但单凭一双眼睛，还是能迅速拉近你跟她的距离。“唉，说不好说不好，俺就不会说话。”她说着浓重的西安话，但声音清脆得像唱歌，两只大而深邃的眼睛一直笑嘻嘻的。“现在的人都好。”她回想着，到底遇到过客人怎样的刁难，“最多就是客人说想要汤宽，结果做成了口汤。”马春白处理这样的问题有条不紊，“不要紧，你觉得汤少，我再给你烧一碗，你倒进去。”说完还不忘为泖饭师傅找补，“‘其实咱们主要吃泡馍，不能在汤里面捞馍，要吃就吃口汤最好。’他听完就高兴得很了。”

“也就怪咧，只要俺坐到这儿，每个客人看到我都亲热得很。只要我有点啥事没在，有顾客就问，哎老板娘咋没在？只要俺坐到这儿，饭好与不好都是香的。”马春白说不了几句话就会欢快地笑起来，“好像大家都认你，跟每个人关系都处得好得很。客人来咱的店，不是让人家看咱脸色，就是要让他吃高兴。”马春白每天笑脸迎来送往，到关键时候也擅长以柔克刚化解冲突。前天一个男顾客跟朋友来吃饭，嚷嚷着要请客，但始终不肯付钱。后来他朋友坐不住了，准备掏钱时，这个男顾客发火了，“把桌子这一拍，凶得很。‘我说我掏钱，你为啥收他钱？’”马春白按兵不动，“我就劝他，‘你都来了将近20年了，你说咋能发这么大脾气？’”和和气气地就让对方哑口无言，顺势还让他把钱付了。“但俺也得说他几句，‘为啥我不卖酒，你看你喝了酒成啥了？’”虽然闹了点小的不愉快，但马春白还是要让对方感受到自己的关心。

马春白和张忠贝时常都觉得开店累得受不了。“前几年我实在是不想干了，我婆婆问：‘你不干咧，俩女子咋办？你干着，把娃娃们领上走嘛。’”说是为了两个女儿才继续坚持，但其实她内心也不想离开这份工作。前几年她身体不好，本来计划要去住院，“到了下午就不行了。必须要回来，我要继续干。”两口子准备再好好干上三年，“把什么都弄得好好的，就交给两个女子。”但她又对孩子们不放心，“我是害怕她们忙的时候玩手机，客人一来，她们头低着。我认为是这样的，客人来了，你要人立起，问人家想吃啥，让人家掰馍，不能冷落了人家。遇到客人不高兴，我就怕我女子这话圆不上，也不知道赠送个汤，赠送个糖蒜。”

两口子把两个女儿生活的各个方面都尽量安排着。

两个女儿以前都在单位里上班，后来两口子让她们都辞了职，“在店里上班好挣着呢。给老大结婚时买了房，老二虽没给房子，但陪嫁的东西多”。两个女婿学后厨的手艺，两个女儿准备接马春白的班，执掌前厅，白天是二女儿在店，下午4点到晚上再换大女儿来。

甚至两个“90后”女儿的婚事也都是马春白给撮合的。“俺的家里还有点传统的。”马春白说，“现在年轻人都问你有钱没有，有别墅没有，有车没有，婚姻要自己做主。过去我们是看家世，论是不是大户人家，听你是啥家族，家里过去是干啥的。那时候听父母的话，父母觉得行就行，让父母包办。”二女儿在马来西亚穆斯林大学留学的



一碗标准的羊肉泡馍里，肉成鱼形，粉丝成网状，吃的时候要把馍和粉丝往嘴里刨，叫做“蚕食”


马春白（左）和张忠贝一起开店，她每天微笑着迎来送往，
关键时刻也擅长以柔克刚化解冲突

时候想交男朋友，被她制止了，“我必须找知根知底的，要对俺娃好，人品要好，我要知道这个男娃他家是干啥的。”

老大女婿是她在清真寺做礼拜时牵的线。她见一个老太太人很好，知道她有三个孙子，就把二孙子介绍给了自己的大女儿，两人成功牵手。相中二女婿的过程更是全凭感觉，是她去清真寺的相亲角时，在门口偶然遇上的一个小伙子。“他见着我说‘安萨拉姆，阿莱空木’，这是我们穆斯林问你好的意思。我觉得这娃有信仰。”她甚至不知道这小伙子的来龙去脉，就问他是不是愿意认识一下自己的女儿。“我觉得俩娃能说得到一块，再问他家庭怎么样。介绍给俺女子的时候，我都不知道他没有爸爸，只有妈和一个姐。”马春白说，二女婿家境不算好，结婚时的聘礼只给了六万，在西安是比较少的，“别人家给一个包包就十几万。”不过这对马春白两口子来说关系不大，她们给女儿多些陪嫁就是了，“关键是娃要人品好，要对俺女子好。”

两个女婿以前都在单位里上班，“全叫辞职。你看是不是俩娃乖，听话？别的女婿可不一定听你的”。女儿女婿都到饭店里来上班，在马春白看来是懂事，但张忠贝却颇有微词，“我看啊，他们也不太行，有时候来，有时候有点啥事就不来了”。我们去了店里两次，始终没有见到两个女婿的身影，马春白看着员工在深夜晾肉，悄悄说：“心疼自己的女婿，累活就让员工干了。”她希望通过温和劝导的方式让孩子们尽快成长起来，“俩女婿后厨的活儿都能做的，平时也给他俩耳朵里灌：‘我们都 60 岁了，这个生意给谁干的？就是给你们干的。’”作为一个慈母，她看到二女儿结婚以后放弃了包头发的老传统，表示理解。“这个也怪我，应该从小就跟她们多说说。但是包头会有好多地方不能去。年轻人想去玩的话，包头是个约束。”不过马春白也有自己的坚持，“但自己回回的根必须得知道，永远都不能忘。我这都给她们往耳朵里灌了嘛。”

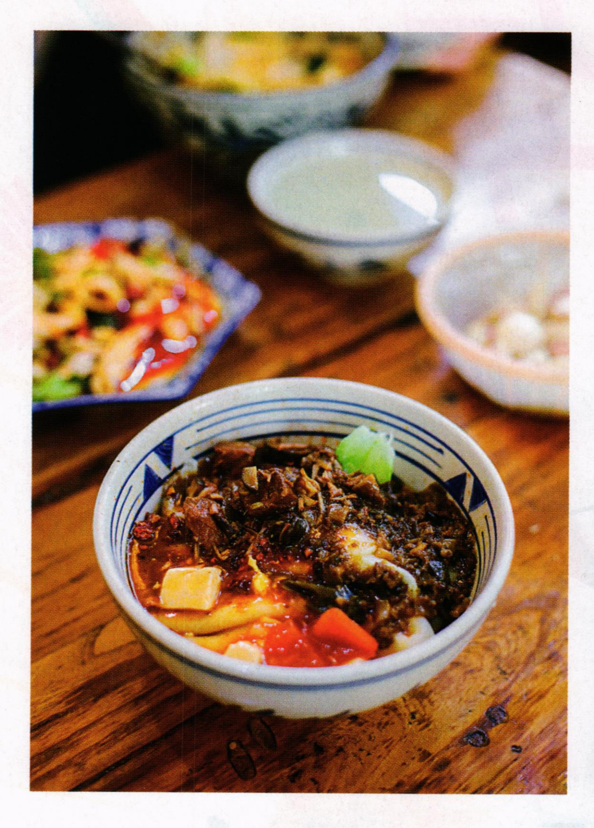
她跟张忠贝都是土生土长的西安回民街人，“娘家是洒金桥的，婆家在大皮院，他们家是一个大家族”。结婚以后，她的婆婆就一直跟着他们两口子住，小姑子一家两代人也住在他们家里，另外三个妯娌家也紧挨着。一个和睦大家庭的生活，让她觉得坚持老传统的婚姻与家庭关系是美好的。“我婆婆爱我得很。我爱干活，心地善良，跟姑姐们说话，跟妯娌们说话都是实打实的。”她夸赞跟自己住在一起的小姑子人好，“整个回民街都没有这样的人了。”张忠贝用餐厅厨房的大火炖肉，做好后马春白拿回家让小姑子服侍着婆婆一起吃。但除了女儿女婿未来要接店里的班之外，她不让家里人到店里来工作，“我对工人有个原则，中午要是忙起来了，谁也认不得谁，说话快得很。万一我说话哪一点没说好怎么办？”

盛祥斋的幸运之处，除了在疫情期间作为保供餐厅而没停止营业之外，回族人不过春节的条件也让他们在一年 365 天里，能实打实地工作 364 天半。“员工们都是甘肃和青海的，也都是回族，不过春节。除夕下午 3 点关店，组织员工们出去玩，去大雁塔。春节营业其实不是为了挣钱，是为了客人，我很怕客人走很远的路来了，一看没开门会失望。”


2022.12
少年新知
第十期
少年
写作实验室
ISSN 2096-9740
国内统一刊号：ISSN 2096-9740
CN10-1742/C
邮发代号：82-51 定价：25 元
扫码购买

小吃七种

记者 · 吴丽玮　摄影 · 缓山





左图：咸阳的𰻞𰻞面有肉臊、炸酱、西红柿鸡蛋卤等丰富的浇头

右图：面团揉好后，先压成薄片，再揉成短剂，下锅时先擀后抻，最后揪成短片

𰻞𰻞面

作为一个外地游客在陕西吃𰻞𰻞面，如果看到碗里的肉臊子感到惊讶，最好保持镇定不要露怯。“你是不是以为𰻞𰻞面是素的，跟油泼面一样？”咸阳鸿渐𰻞𰻞面的老板卜二龙的老家在彬县，是对“𰻞”进行说文解字后，推断出的𰻞𰻞面发源地之一，因此卜二龙做面便有了先天的自信。“𰻞”字极其复杂，人们会用一首歌谣来描述它的故事：“一点飞上天，黄河两道弯。八字大张口，言字往里钻。你一扭，我一扭。你一长，我一长，中间夹个马大王。心字底，月字旁。留个勾担挂麻糖，推个车车逛咸阳。”“𰻞𰻞面起源于彬县的证据，有一条就是歌谣里面‘推个车车逛咸阳’。𰻞𰻞面是从外面推到咸阳来卖的。”卜二龙说。

除去这些众说纷纭的前传，现在在咸阳确实能吃到制作精细且独特的𰻞𰻞面。咸阳的𰻞𰻞面是用油泼辣子、肉臊、素臊、炸酱和鸡蛋西红柿一起做浇头。其中肉臊和炸酱是主角，也最费工夫。𰻞𰻞面的肉臊不像岐山臊子面那样有独特的不加一滴水的熗的做法，选择的是全瘦的前腿肉，加香料、生抽和香菇慢慢地炖。炸酱则工序更复杂一些，选择肥瘦四六开的五花肉，先下足足的姜末入热油，葱跟肉的比例也要达到了1 ： 1，先炒再炖，各自都要花掉半个小时的工夫，接着再下

佐料，另起一锅炒好的豆豉和比例适当的甜面酱，加水慢慢熬三个小时。

咸阳𰻞𰻞面的另一个特点是面片短。提前和好面，揉好长条形的剂子，下锅前要先用擀面杖擀宽擀长，会比单纯用手揪出的口感更筋道。擀开的面片被师傅有弹性地抻得更长，临下锅时，一只手将面片绕过食指，另一只手在这个微微的上劲儿动作之后再轻盈地一揪，把面片揪成七八公分长的短截，顺着揪的惯性，面片一个弧线就落入了沸腾的大锅里。这么一揪一扬的动作连续进行，仿佛一个练习削球的乒乓球运动员般姿势标准统一。

“咸阳面短，好咬，好拌。”老秦味道的女老板高峰大姐热情开朗，看着我干拌面的动作，捂着嘴笑道，“好多人都不会搅面。”她夺过我的筷子，帮我沿着碗边向中间搅了起来，“搅面千万别搂底，容易把汁溅身上。”高峰说，咸阳的𰻞𰻞面不像西安，扯得很长，既不容易搅拌，也缺了揪面片时给面的筋道口感的另一次塑造。“从侧面往中间一点点地制造空隙，让面汤往下面渗。”除了臊子和面片之外，油泼辣子也是决定𰻞𰻞面个性和美味的因素之一。高峰在辣椒面儿里混合了22种调料，“有秦椒，有新疆椒，让调味香而不燥，辣椒味道足，但绝对不能到辣嗓子的程度”。



嫩、滑、筋的羊血是决定粉汤羊血成败的关键因素

粉汤羊血

粉汤羊血的前身是羊血泡馍，在清末民初，它是汉民的四大泡馍之一，其余的还有葫芦头泡馍、三鲜煮馍、红肉煮馍，其中口味最重的是羊血泡馍。“羊血泡馍没有羊肉泡馍的历史久，它是穷人饭，吃不起羊肉泡可以喝内脏做的羊杂汤，还是吃不起，就在倒了可惜的羊血上下功夫。”惠记粉汤羊血的老板惠荣国介绍道，羊血泡馍版本里，馍还是掰开放在碗里跟羊血一起“汆”出来的，现在的羊血与馍变了吃法，馍改成了发面馍，更适合“单走”，也就是纯煮羊血和粉丝，掰着馍就着汤汤水水一起吃，名字也改成了粉汤羊血。

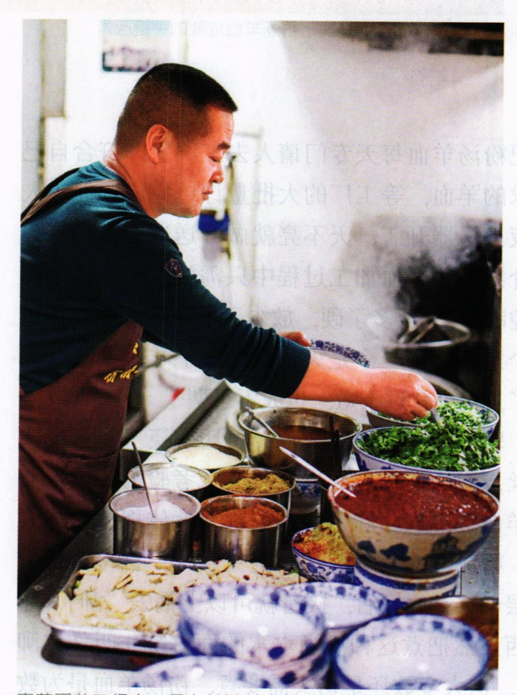
一碗优秀的粉汤羊血，首先是羊血的品质要有保证，既要新鲜，又要嫩、滑、筋。小南门的惠记粉汤羊血每天专门请人去工厂生产符合自己要求的羊血，等工厂的大批量订单完成，他的人半夜上机器开工，天不亮就做好送进店里。惠荣国介绍说，羊血加工过程中只需放盐，但量一定要控制好，“放多了硬，放少了不成型，跟豆腐是一个道理。另一个是火候，火大了羊血就散成蜂窝了，火小就过于嫩，也成不了型”。

软嫩的羊血先片成片，再切成筷子头粗细的长丝，跟泡好的粉丝形状相配，考验刀工，也考验羊血的品质。除了两种名称里就体现的主料之外，粉汤羊血的标配还有老豆腐片，食材在碗中一层一层叠放好后，接着就可以上锅去“汆”了。陕西虽然把煮这种汤汤水水的面食统一叫作“汆饭”，但大多数还是切实需要煮，粉汤羊血是为数不多真的用汤一遍遍冲刷着“汆”出来的。

因为与汤接触的时间短，粉汤羊血汤底的味道就需要更加浓烈。惠记粉汤羊血的汤底里加了桂皮、八角、小茴香和胡椒，羊血丝要单拿出来先放进锅里焯熟，惠荣国说："煮到红得发青的程度才算好。陕西人吃饭讲究'煎'，就是烫饭的意思，粉汤羊血样样都要'泖煎'，烫烫的才好吃。"焯完羊血，粉丝和豆腐片直接在碗里"泖"，"泖饭"师傅用大汤勺给碗里浇上热汤，再扣住碗里的食材，把汤倒回锅中。一遍遍如此往复，直到粉丝和豆腐片热得芯儿里也发烫。

接着是另一个最显示各家风味的环节，就是给"泖"好的粉汤羊血上佐料。"粉汤羊血动脑子的地方就在两个调料上，一个在汤里，一个在调料里。吃粉汤羊血也是吃两个地方，一吃羊血，二就是吃调料。"作为汉民四大泡馍中最重口的羊血泡馍的衍生，粉汤羊血体现着陕西人重口味的饮食特色，"麻、辣、鲜、香，这是粉汤羊血的代名词"。惠荣国给粉汤羊血的调料加花椒、大油、葱、香菜和油泼辣子，其中五香粉是他自己配好的秘方。调料撒完，再浇两勺热汤上去，一碗颜色浓重、入口滑软的粉汤羊血就做好了。

作为汉民四大泡馍中最重口的羊血泡馍的衍生，粉汤羊血体现着陕西人重口味的饮食特色。


惠荣国花了很多心思在粉汤羊血的调味料上，为了体现出麻、辣、鲜、香的陕西风味

粉汤羊血除了跟发面馍一起吃外，顾客也常常要一份梆梆肉作搭配。梆梆肉往往摆在店口十分显眼的地方，一大锅形状各异、深深浅浅的红紫色，其实就是先卤味，再用柏木的锯末熏出来的熏肠熏肉，"肥肠、香肠、豆腐干子是一份梆梆肉拼盘最主要的品种。以前它是街巷里挑着竿子、敲着梆子卖的，于是西安人就把这些熏肉统一叫作'梆梆肉'"。

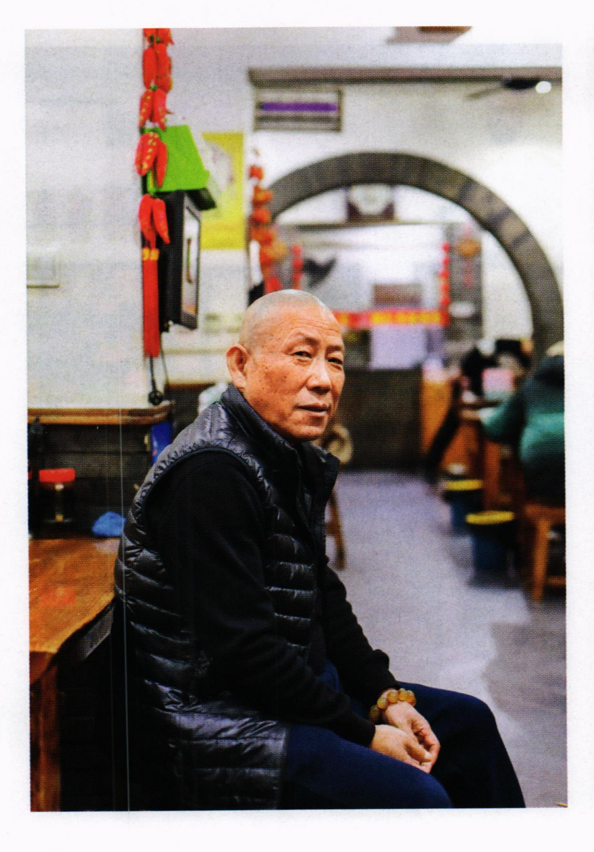
惠记粉汤羊血的辣子蒜羊血滋味也非常足。焯熟的大块羊血浇上厚厚的蒜末、香油和香菜，最后再浇上一大勺美美的油泼辣子，是一个跟粉汤羊血有几分相似的"干拌版本"。辣子蒜羊血搅拌起来是凉菜，也可以是跟馍一起单走的主要搭配。

水盆羊肉

西安的水盆羊肉，一开始都挂着"澄城"来彰显正宗。澄城是渭南的一个县，水盆羊肉在当地家喻户晓。20多年前就来西安开店的梁宏喜就是澄城人，他的岳父一直在澄城县城开店卖水盆，在岳父的店里学会手艺后，他把店开到了西安，"那时西安卖水盆羊肉的只有我，但三年之后就开好多家了"。他把店名里的"澄城"二字摘掉，只剩下"锦弘水盆羊肉"几个字，"'澄城'已经在西安太泛滥了"。

澄城的水盆羊肉之所以有名气，梁宏喜个人理解有两个大致的原因。首先，水盆羊肉是澄城人的一个重要的主食，"我们习惯一天吃两顿饭，早晨起来一碗汤、两个饼，就能扛到下午三四点再吃一顿"。这跟它在西安的饮食地位完全不同，在西安，人们更倾向于在中午吃水盆羊肉，西安人的一天三顿饭，选择有很多，自然不会像在澄城那样单品类凸显出来。

另一个原因是煮肉的差异。"澄城水硬，西安





左图：20多年前，梁宏喜把澄城特色的水盆羊肉开到了西安

右图：水盆羊肉用清水来破原汤，汤底滋味已做足，无需下重调味，因此汤色清澈

水软，煮出的肉味道有差别。”有一次西安大面积停水，梁宏喜跑到街坊一个老太太家打了井水来煮肉，“味道确实是不一样。煮完只要风稍稍一吹，香味就飘到马路对面去了”。

但那一次对比体验之后，梁宏喜还是用回了自来水煮肉的原始方法。“用井水煮肉虽好，但决定水盆羊肉味道的环节是很多的。”锦弘水盆羊肉的明档厨房里，最显眼的就是一口煮肉的大锅，“六只整羊下水煮四五个小时，煮熟捞出来再切成大块”。我们去店里时正是煮肉接近尾声，厨师捞肉分肉的时候，肉已经被分割成八块，晾凉后会随点随切，如果没有特别声明，切肉师傅会随机挑选几个部位给顾客。“会吃的人更喜欢肋条，有的也喜欢腱子肉或者腔子肉。”梁宏喜说，尤其是羊肋条中间到脖子底下的四两肉，是“最香最肥的一块，像猪肉那么油腻和香，在羊身上是很难得的一块”。汉民的水盆羊肉的做法跟回民略有不同，回民煮肉只用清水，汉民煮肉时已在汤里下好了盐和调料。煮完肉，汤会继续作为“沏饭”的底汤，也跟羊肉泡馍一样，用清水来破，锦弘家的汤和水的比例是1∶3。提前泡软的粉丝跟切好的羊肉一起，用汤水“沏”熟，因为汤底的滋味已做足，不需要像粉汤羊血那样下浓重的配料，满满的羊肉汤漂着嫩绿色的葱花，里面煮着羊肉和粉丝，颜色清爽。配的馍也是酵子发面出来的，是老家牛舌饼形状，吃的时候一切为二，那些中间发鼓饱满的才是发面到位、口感最好的，跟粉汤羊血一样，“单走”也是大多数人的选择。

棍棍面

棍棍面跟𰻞𰻞面都是咸阳的特色面食，虽然棍棍面没有像后者那样广为流行，但它的特色还是非常鲜明的，也在咸阳得到了很多人的喜爱。

咸阳人爱吃干拌面，棍棍面也是其中的一种。





左图：咸阳人爱吃的棍棍面可粗可细，有别具一格的风味

右图：岳浩飞要把老咸阳人不讲究的棍棍面做得精致

有些人觉得𰻞𰻞面过水后容易坨，最爱棍棍面根根分明的韧而爽利的劲儿。咸阳人的口感甚至有些粗犷，像很多上了年纪的人无限回味的老街上的"肖记箸头面"，做的就是棍棍面。"别说拉成筷子头那么粗，就是拉成指头那么粗，人们照吃不误。"九道巷面馆的老板岳浩飞说道。

岳浩飞的面馆主营的也是棍棍面。他说要把老咸阳口中不讲究的面做得精致，希望面条是"光滑筋道，还软乎的，同时延展性要好，能拉得粗细均匀"。和面要通过盐的比例调整筋度，再揉揉醒醒，变换几次形状塑造出面的上乘口感。面团和好后先醒，揉成胳膊粗的长条，再揪成拳头大的剂子，接着再搓成短条，然后再醒一会儿，"最终需要三醒三揉，面越揉越光，既软又筋道"。等准备下锅时，长条面会被搓成两倍长的细长条，五根一组，厨师双手分别抓起两头，振臂一挥，在案板上啪地甩出响亮的一声。接着再对折，一只手抓住十个端头，另一只手的手指穿过面条折叠的中间，用掌握好的力道抻抻再抻抻，那面条既像皮筋，能在空中弹跳，又像一个准备缠成球的多股毛线圈，韧性十足。无论什么样的面条，厨师总要耍帅似的丢进锅里，棍棍面绝对是"咚"的一下就会沉进水里的那一种。

岳浩飞说，棍棍面无论粗细，都有各自的风采在。"细的直接吸进去，是陕西人爱的吃法；粗的吃起来有嚼劲，麦香味释放得更持久。"他店里的棍棍面，招牌做法就是简单的油泼，"我相信老咸阳人就是爱吃纯油泼，越简单其实越不容易做好。"他说到老街上的肖记，虽然老板脾气特别臭，但是很舍得给油。"用一个蜂窝煤炉子，油量油温都控制得好。"岳浩飞说，一碗好的油泼面，油温应该在250～270℃之间，"葱和辣子的香味都出来了，还不把辣椒泼糊。"当那一勺热油嗞啦一声泼在配好了油菜、葱花和辣椒粉的棍棍面上时，碗里瞬间一团红色绽放。面条润了，也活了。

葫芦头

在陕西难得遇上一个无法通过名字猜透的特色小吃。葫芦头的名字据说来自它起源的一段传说，是孙思邈到长安时，去一家专卖猪大肠和猪肚汤泡馍的小店吃饭，他觉得制作不得其法，于是将自己装有大香、小香、荜拨、良姜、丁香、上圆桂等的药葫芦赠予店家，并传授了一套12道工序处理肠子的方法，于是奠定了今日葫芦头做法的雏形。猪大肠、小肠、猪肚烹汤也因孙思邈的药葫芦改名为了“葫芦头”。

这是“天发芽”葫芦头第二代老板何克荣讲给我们听的。“天发芽”的名字本身也跟陕西大多数的风味餐馆不同，没有以姓氏作为店名，而是取了长安鼓乐的曲牌名，一下子雅了很多。店名是他的父亲何毓斌起的，老人生前是个文武双全之人，因为在西安街头吃不到满意的葫芦头，于是在1988年跟当时退休的知名厨师吴金炳一起开了这家店，“立志要恢复葫芦头的正统味道”。

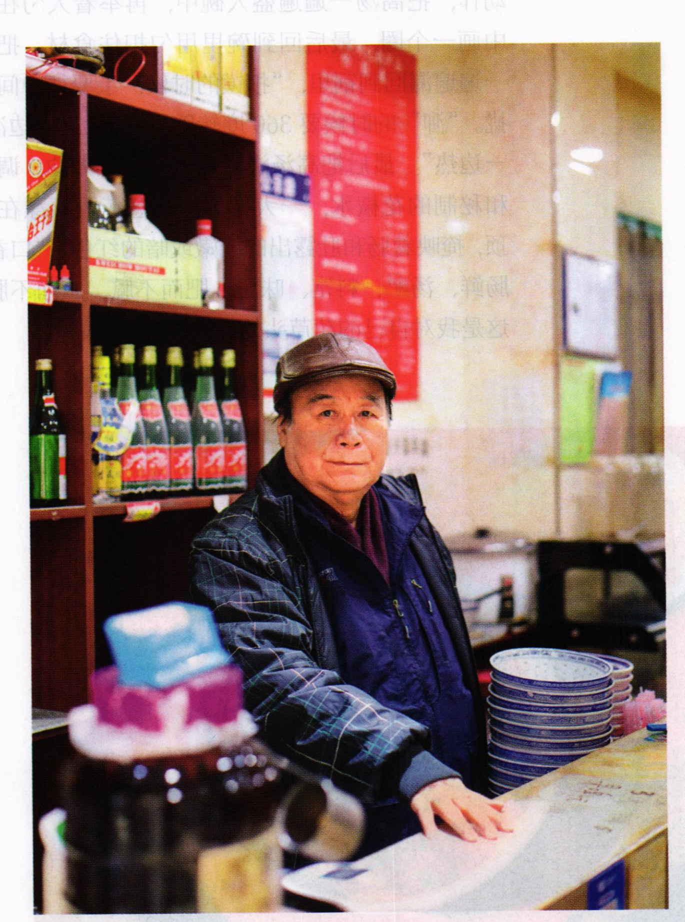
1990年，老爷子身体不好了，何克荣停薪留职，回来接管了餐馆，“不接不行啊，从开业第一天就红火得很”。何克荣说，作为汉民四大泡馍之一，葫芦头泡馍跟其他几种一样，“过去都是下苦人吃的饭”。但做好一碗没钱人吃的饭，依然非常辛苦。

现在的煮肠有漂、揉、搓、剪、翻、撕、焯、冲、焖等13道工序，“光是下锅煮前的清洗和准备就已经很繁琐了”。肠子要先在冷水里浸泡一小时，好让水钻进肠子的每一个角落。接着再隔水揉搓，让肠壁上的黏膜和油脂尽量脱落，之后再把肠子从里到外翻出来，撕掉上面的油膜，里里外外清洁干净，才能保证煮出来没有异味。

“穷人饭”同样可以做得讲究精致。传统葫芦头里，只选择猪大小肠中特定的几段。首先是大肠和小肠连接处的拐肠，“只有一个手掌那么大，即使不洗都非常干净”。拐肠形状收缩着像一个葫芦，很多人把它当成葫芦头命名的真正由来。其次是靠近猪屁股处的大肠头，“也是不到一尺的一截，是喜欢吃肥的人的最爱”。最后是花肠，是拐肠上面靠近大肠的一段。这些部位挑选出来后，要在葱姜



传统葫芦头里，只选择猪大小肠中特定的几段。



上图：一套完整的葫芦头里有肠头、拐肠、猪肚、五花肉和花肠，曾经被称为“下苦人的饭”，但做法十分讲究

下图：何克荣对“天发芽”的葫芦头有“口香、肠鲜、汤酽、料富、味厚，肥而不腻，咸而不腥”的要求

水里先焯再冲洗，首先去掉腥味，接着再下调料去煮和焖，最后一斤货只剩三四两，“软糯得连老人都咬得动”。“葫芦头里有三头，肠头、拐肠头和肚头各几片，再配五花肉和几节花肠，这才能称为一套完整的葫芦头。”何克荣说，其中的五花肉和猪肚在大锅里跟大肠一起煮好后，要拿出来另外过油，吃起来跟大肠的口感会略有不同。

而“泖饭”的汤是用大腿骨和鸡肉一起熬出来的。葫芦头的馍可以粗略地掰成蚕豆大小，带一点发面。见过了西安各种各样的泡馍煮馍之后，已经对发面比例较低的馍的吸水性有了一个大体的印象。馍垫底，上述一套葫芦头各切几片摆好在碗中，再另抓一把泡好的粉丝和几片泡发的木耳，接着，何克荣就会表演一套花式的“泖饭”动作，把高汤一遍遍盛入碗中，再举着大勺在空中画一个圈，最后回到碗里用勺扣住食材，把水一遍遍漏回到锅里，“扣馍的时候，手要往中间收拢。“泖”的时候要 360 度转碗，不能让碗一边凉，一边热”。最后把高汤浇进碗里，配上大油、调味和秘制的花椒水，一大把翠绿的葱花香菜漂在汤顶，掩映着肠和肚露出的或嫩或暗的红色。“口香、肠鲜、汤酽、料富、味厚，肥而不腻，咸而不腥。这是我对自己的葫芦头的总结。”何克荣说。



豆花泡馍是馍、豆花与豆浆的奇妙组合，加上辣子油后，他们相互映衬，用不同的方式诠释着香和辣

馍的排列组合

在陕西，馍仿佛可以搭配一切。它既是一个盛器，可以夹腊汁肉、臊子肉，还能加羊肝、肘子、封肉、笼笼肉；它又是一个配料，是羊肉泡馍里吸饱汤汁的精髓，是三鲜煮馍里菜饭合一的主角；它的发面状态还决定了它究竟是“泖”是煮，还是干嚼；而那些发面的干嚼与半发面的干嚼，在口感上又有区分，各自有更适合自己的肉来搭配。

除了前文中涉及的各类馍的做法之外，还有几种有趣的形式也值得做个补充介绍。

宝鸡凤翔小吃豆花泡馍是馍与豆花的奇妙搭配。馍用的是宝鸡一两寸厚的锅盔，像一个大号的月饼，韧度十足。做豆花泡馍，馍要沿着横切面切成薄片，在滚开的热豆浆里“泖”透。豆花要比平时稍硬一些，片出尽量薄的四五片，放在“泖”好的馍上，有时人们还喜欢在豆花泡馍里加小麻花，听上去这个组合变得更加奇怪了。当一切都安排好放进碗里，浇上两勺热热的豆浆，撒上秘制的辣子油和葱花、黄豆，一碗豆花泡馍就齐活了。有汤汁在，馍永远是柔软适口的，再加上辣子油饱满的味道，豆花和馍反而口感相互映衬，成为香和辣的两种诠释。

在西安，羊肉泡馍馆里现在备受年轻人喜爱的品类是小炒泡馍，传统的牛羊肉泡馍更像是上了年纪的人的选择。据妖哥介绍说，西安最早的小炒泡馍诞生在回民街的大皮院，“最早是给打工的娃们吃的”。泡馍馆把当天剩下的一些碎肉拿来红烧。“菜品丰富点儿，西红柿、小青菜、豆腐干、木耳、黄花，给点醋，给点辣子，一吃比泡馍还好吃。”之所以用醋，还是因为它最初是没钱人的吃食，“夏天没啥冷藏设备，醋是掩盖肉不新鲜的味道的。酸辣口儿味道比较重，现在是年轻人的最爱，尤其女孩更喜欢。”

咸阳还有种老吃食叫羊肝夹馍，做法特别精细。选择新鲜的生羊肝，不能用刀切，而要用铜勺一点点细刮下来，以此来彻底剔除筋络。羊肝要与粉条组合在一起，先把粉条炒至部分失水，再单独下羊肝迅速炒熟，最后两者合起来炒，羊肝会粘在粉条上，成为另一个版本的“蚂蚁上树”，

夹在馍中别具风格。咸阳的羊肝和馍还有另一种做法：羊肝切成小块入锅爆炒，葱姜爆香后入粉条大火合炒，再把手工烙制的馍压入锅底，焖在羊肝和粉条下面吸收汤汁，馍变得筋道又柔软入味。

秦镇米皮

想在西安吃到纯手工制作的米皮，去秦镇是个不错的选择。西安的一个朋友告诉我，他的微信群里有时会有人喊，人在秦镇，有需要带米皮的吗？接着就会有一堆朋友接龙说想要帮忙带一份到市区来。

整个秦镇热闹的商业街上，米皮店一家挨着一家，大冷的天游客很少，但本地人的内循环消费也能把这些店铺支撑起来。秦镇制作的米皮用的是凉皮专用米，米硬，黏度低，在水中要先行浸泡若干个小时，直至把米泡发，摸上去能微微捏透压扁。过去打浆要用石磨去碾，现在都改用了搅打均匀的打浆机，将米碾碎，跟水融合在一起。接着再用滚烫的开水边浇边搅拌，进行烫浆，直至米浆的软硬度达到制作米皮的标准，用陕西话说叫"瓤瓤筋筋"，摸着软软的，有点粘手，但拽一下能够感觉到筋度。烫好了浆后会先试验一张，摊薄蒸两三分钟，当米皮开始起大泡，就算熟了，试试软硬程度，再添水或加浆进行调整。





上、下图：秦镇手工做的米皮要用大刀切成细条，米皮"吃油不吃渣"，因此辣椒油需用特细的辣椒粉来做

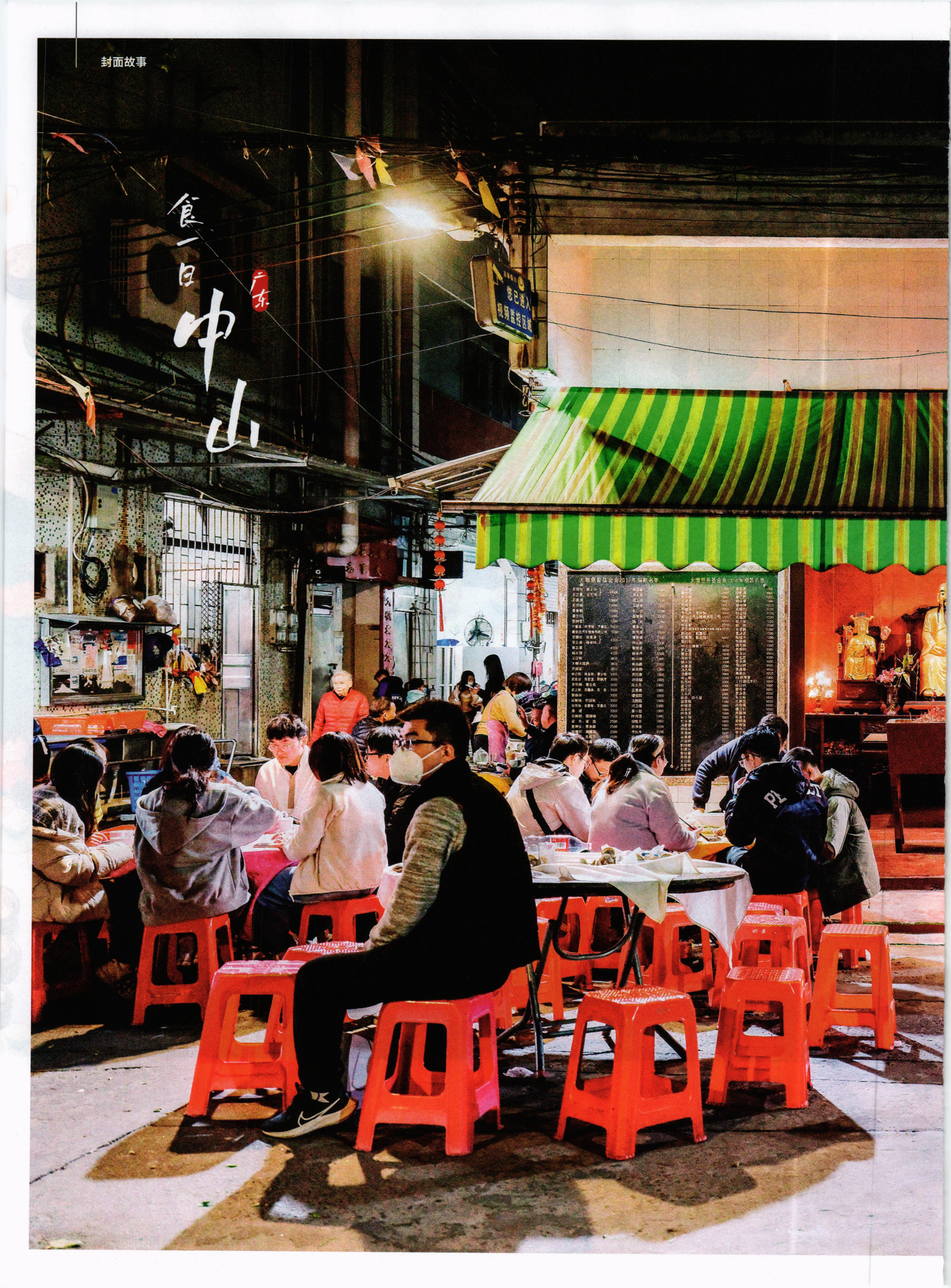
秦镇米皮切成面条形状，用的是跟臊子面类似的铡刀。它的佐料原本只用醋、蒜水和辣椒油，现在又加上了干辣子，如果有人觉得辣椒油腻，可以用干辣子替代。佐料中，辣椒油是各家的特色所在，秦镇也因米皮的产业集中，衍生出各种小吃的专营配料店，尤其以辣椒面儿的专营店最多。做米皮的辣椒油用的是特细的粉面状的辣椒，这点跟宝鸡的擀面皮不同。米皮"吃油不吃渣"，只挂得住油，而擀面皮"吃油又吃渣"，所以它的辣椒油中辣椒的颗粒会比米皮的大一些。根据食材的不同特性，辣椒粉店的辣椒被石碾研磨成形状各异的颗粒。其中颗粒最大的适合麻辣烫和烩面片用，店主介绍说："大大的面片贴着一片红红的辣椒，人看着就有食欲。"同时辣椒的颗粒越大，耐油温越高，更适合在油泼面里使用。

现在秦镇米皮流行跟小油糕一起配着吃。按照一斤面用一斤六两水的比例，用开水烫面，直到不粘手为完全烫熟。彻底晾凉之后再将面揉光，准备好白糖、芝麻、核桃粉碎后混合在一起焙熟的馅料。油糕一定现包现炸，用大火起步，炸至表面微红再稍稍转小火候，最后彻底关小火，大约炸六分钟。米皮之所以跟小油糕相配，我想还是因为辣子突出的味道，需要用甜味来进行中和。



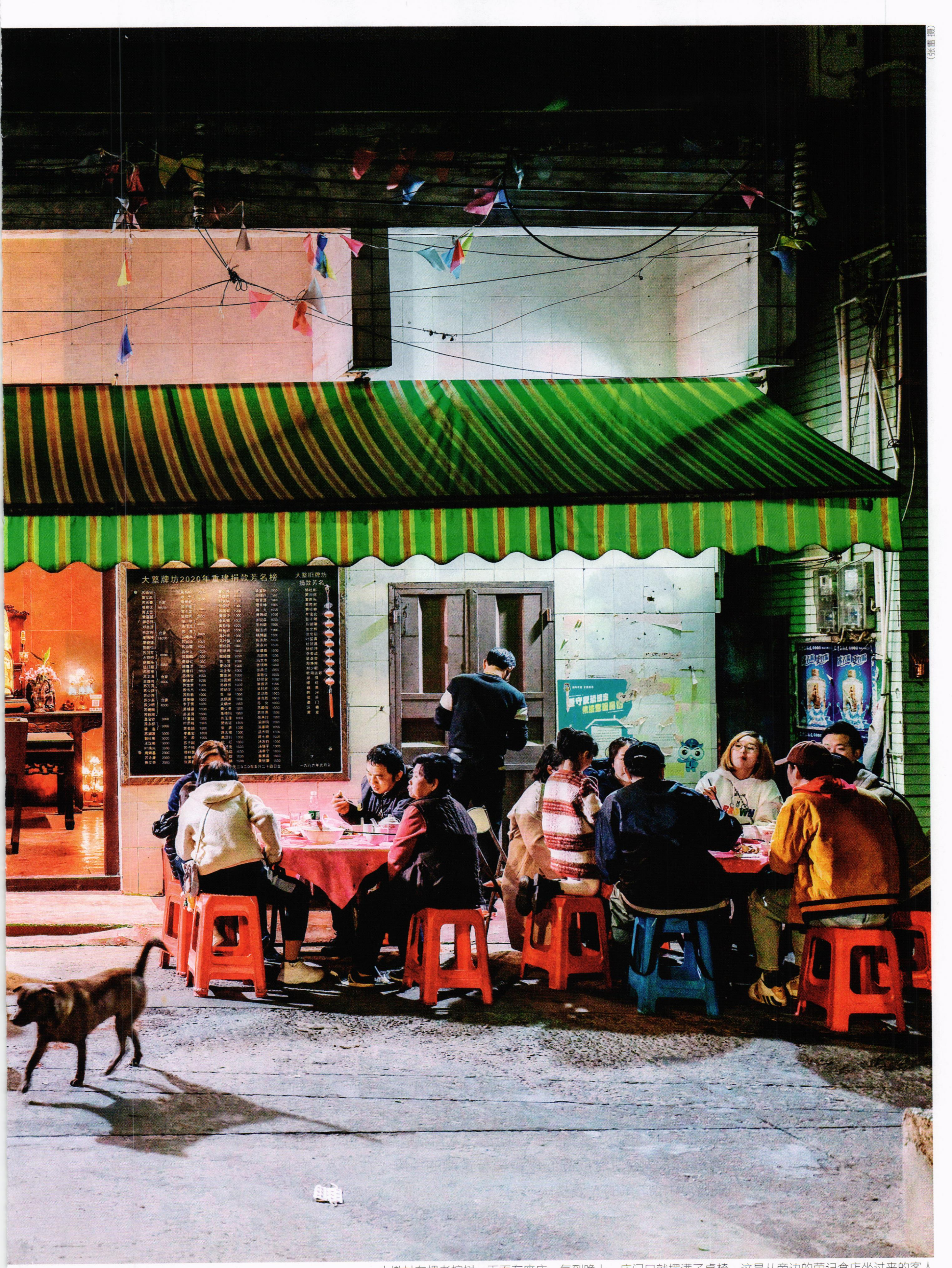


（插图：阿梗）



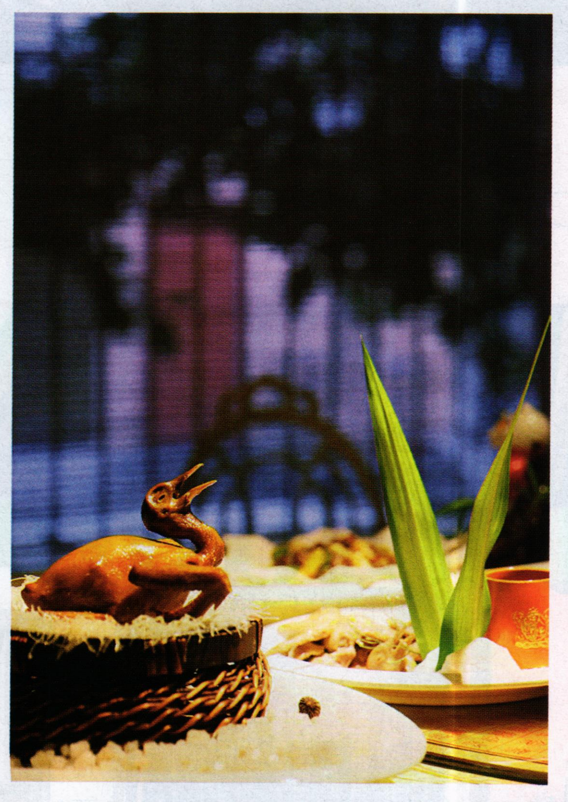
食一日 广东 中山

（张雷 摄）



大墩村有棵老榕树，下面有座庙，每到晚上，庙门口就摆满了桌椅，这是从旁边的荣记食店坐过来的客人





左图：脆肉鲩

右图："石岐佬"的脆皮乳鸽

主笔 · 黑麦　摄影 · 张雷

提到中山美食，人们通常会想到酥脆的石岐乳鸽，但中山的美食远不止这些。中山市下辖 15 个镇、8 个街道，几乎每个地方都有自己的物产，也有自己的美食文化。黄圃的腊鸡、腊鸭、腊鱼，立秋时，被挂在家家户户的阳台上，散发着独特的烟火气；阜沙镇的秘制三黎鱼干、蟾蜍粥、干燎鹅有着浓郁的乡土特色；古镇的海州鱼饼外酥里嫩，枸杞猪杂汤清新甜美；小榄盛产花卉，除了能喝到荼薇酒和带有菊花的汤羹，蘸着蚬蚧汁吃一口炸鱼球，鲜美的滋味充满口腔；三乡是鱼米之乡，炒锅当道，当地人认为无"炒"不成宴，吃一口甜甜的豆捞，尝一口 200 多年历史的濑粉，会感到十分满足；在深湾，菠萝沉淀出足够的糖分，但当地最出名的食材当属禾虫；东升镇的沙田区盛产"四大家鱼"，此外脆肉鲩、罗氏沼虾、南美白对虾也十分常见；在沿海的南朗，制作云吞不用面粉，鲮鱼肉饼制成的面皮包裹着香嫩的鱼肉；在沙溪，芦兜粽上榜了"舌尖上的中国"，遍布广东的大酒楼……

中山市区的多数街区已经被改造得相当现代化，如果你不经意地拐进那些小巷子里，就会发现那些被现代外墙包裹着的老建筑、旧式民居、洋房，经过了几十甚至上百年的风吹雨淋，这些建筑的外墙露出了它本来的颜色。

Lawrence 是我的美食向导之一，他带着我从孙文中路走进无名小巷，路的左边曾是他的小学，如今变成了中山开放大学的校区，再走一会儿，就会发现一段旧墙，城墙布满小草和苔藓，几棵榕树的树根盘错在那些砖石之间，这段仅存32米的城墙，是中山的“铁城东门城墙”，兴建于宋绍兴廿二年（1152）到绍兴廿四年（1154），1921年至1925年间，县长吴铁城因扩建街道，逐渐将城墙拆除。

在古城墙的对面，有个修建于民国23年（1934）的月山公园，这个公园不大，有凉亭、石狮、石山、牌坊、半月台，在一棵古树下，有序摆放着当地居民因搬家或关停生意，而弃掉的大小观音、佛像、关公以及招财猫，这棵170岁的古榕见证过这个城市的历史，也见证着人们生活、迁徙与生计。

在中山的老城区里闲逛，能找寻到旧时广东特有的韵味。走出月山公园顺着无名小路继续前行，两旁的民居房中开始生火做饭，这是正午时分，偶尔冒出的炊烟，让远处的烟墩山阜峰文塔，变得朦胧起来。

穿过拱辰路，便到了狮子街，这片簇拥在老建筑群之中的菜市场已经开了几十年之久，人们戴着口罩，骑着电动车从这里穿行，12月时，疫情尚未消散，因为物流的关系，西洋菜、菠菜、胜瓜、豆角、莴笋这些日常蔬菜的价格都有所上涨，卖海鲜的摊贩索性没开，售卖猪、牛、鸡、鸽的铺子前站满了人。

转回到孙文中街，前方是孙中山纪念堂公园和中山博物馆，这两处建筑都兴建于上世纪30年代，不少看过《辛亥革命》的中山人都说，当年革命拮据，中山先生连一碗凉茶都不舍得喝。时至今日，售卖凉茶的铺子已经开得满街都是，仁山凉茶就开在孙中山纪念堂公园的正对面，从店铺上贴着的老照片可以看出，婆婆在这里坚守了30多年，她深谙中草药配方，售卖尖尾芋、五花茶、夏枯草、鸡骨草以及中山的特色甘味——三丫苦，她从3分钱一杯卖到现在的6元钱一杯。“我小时候就喝这家的凉茶，”Lawrence说，“无论是风寒感冒，还是中暑、胀肚，或是水土不服，一杯凉茶可以给你治得服服帖帖。”

南大街与石岐西大街的交会处，地势逐渐高起，街角的银座大厦如今变成了一片荒地，旁边有栋红色的小屋，Lawrence说，这个地方以前叫“虾公”现在叫“维记”，以前是个生意不错的大排档，顺着这条路一直走上去，这里曾经热闹非凡，因小作坊、马赛克瓷砖厂、小食店密集而人丁兴旺，如今的南大街，狮滘口新村一代正在经历着旧城改造，曾经的记忆都被拆得一干二净了。“我小时候路过这里，就会让家人给我买玻璃厂雪砖，当时的叫卖声，小商贩骑着自行车、载着木头保温箱的样子，我到现在还能回想起来。”Lawrence说。

早

在老一代广东人的记忆中，无论三教九流、五行八作、三姑六婆，人人去茶楼，啖过一盅两件再去开工。据说，香山（曾经的中山珠海一带）在清末时期，就已经有茶楼了。60年代时，中山开了大华、岐江、华园、月园、琼芳、茗园等茶楼，其中茗园档次不低，据说里面坐了不少来粤的港商，这里售卖的拉布粉、虾饺、叉烧包、千层莲蓉很受客人欢迎。

杨绮梅阿姨今年76岁，她说自己在17岁时，就进了中山饮食公司，随后就来到了茗园做点心。她的师傅叫吴九，来自广州。“那时候做点心很辛苦的呢，从夜里3点，工作到中午12点，师傅很严厉，当时没有预制，现做现出。”梅姨说。

1998年时，中国经济持续稳定增长，中国人的生活速度也变得越来越快。啖早茶文化逐渐让位，越来越多的上班族只想吃一口“快餐”。



上图：家乐粥粉面的后厨正在制作拉布粉

下图：中山九曲美食街的夜景

也正在这一年，梅姨一家在华侨新村附近开了家粥粉面。店面不大，但整洁干净，桌椅餐盘，墙上的菜单，古朴的瓷砖，用的发黄的电扇，老式的日历，一切似乎都充满了怀旧的气息。

梅姨天生坐不住，待客十分热情，大概是因为在茶楼工作了多年，她对厨房的要求也极为严格。“做事干净，用心煮，料用足。”梅姨不太会讲普通话，讲话时，一字一顿，“一碗靓粥，要做到粥底绵滑。”

在疫情前，客人们在开店前就开始了排队，人来人往，梅姨要忙到10点，才有时间休息。在最忙活的时候，梅姨和客人打招呼的声音，女儿吆喝着上菜的声音，打破了中山清晨的宁静，也让整条街变得有了生机。在疫情后，店里时常有空位，梅姨着急也没有办法。

早上8点半，9块钱一份的瘦肉鸡蛋肠粉已经售罄，看着隔壁吃得喷香，不免有些遗憾。于是我点了拉布粉和窝蛋牛肉粥，体会到了为什么在广东，大家会说吃粥而不是喝粥——牛肉的分量很多，在粥碗中，米是各种配料的搭档；家乐粥粉面的拉布粉做得顺滑，酱油有点甜，有客人说，这里还有鱼片拉布粉，是中山独一份。

有古文写：山中僧，每将旦一粥，甚系利害。中山人，清晨一碗粥，墨守成规。这家开了24年的小店，陪伴了许多中山人的成长。有个叫长江的老客人，说这里有“最石岐”的粥，一家人来了快20年了，不舍得搬离竹苑。梅姨说她在厨房也工作了60年，从来没有停过，只是今年年初的时候，眼睛突然看东西变得蒙眬了，刚刚做了白内障手术。梅姨还没讲完，看见了老客人，又站起了身，迎了上去。

陆游写过一首诗：“粥香可爱贫方觉，睡味无穷老始知，要识放翁真受用，大冠长剑只成痴。”由此可见，吃粥的道理如养生，自甘淡泊。在青溪路上，还有一家名叫“海浪”的食点，虽然也经营米饭和粉，但在中山人的心目中，这永远是一家粥档。一碗肉丸粥，充满肉丸，肉丸弹压，肉香留在口中。通常，一家粥档只经营早、午两市，但“海浪”开足24小时，越夜粥越浓。

午

很多来过中山的人，都去过“石岐佬”，这家被游客奉为“最全中山菜”的店，位于康华路。从很远的地方就能看到这家店的“浮夸”：一只巨大的卡通鸽子雕塑站在门口，比出一个“赞”，花里胡哨的大门上印着各种和鸽子有关的标语。餐厅带给人一种逛市集的感觉，门口的大棚挂着灯笼，明档里摆着新鲜的食材，厨师们在现场制作、烹饪，餐桌卡座有鸽笼和小船两种形状，在幽暗的灯光照射下，给人一种置身黄昏时的乡村的感觉。

张伟雄是这家店的主人，也是总厨，他管自己叫“岐人张”，他说自己对石岐的感情太深了。在他的记忆中，自己从小就是个吃货，很早的时候，他就把民族路附近的大排档和各种馆子吃了个遍。“父亲也是个吃货，他知道菜市场里什么最好吃，”张伟雄说，“家里的菜也都是他操持的，妈妈、妹妹和我几乎没进过厨房。”

从杨仙逸中学毕业后，张伟雄直接被分配到了富华酒店。在15楼的中餐厅里，他想象着父亲的样子，端起炒锅，拎起炒勺。那几年，张伟雄觉得自己见证了许多美食的生成，也见证了一个城市最辉煌的时刻。在1991年时，他已经成为厨师长，也被派到香港，去跟那里的“鲍鱼大王”杨贯一合作。在那边的厨房里，他开阔了眼界，学到了用“好食材”的理念，随后张伟雄先后管理了十几家餐厅。

在香港的厨房里，他见过不少中山菜，石岐的脆皮乳鸽、小榄的鲮鱼球、古镇的鱼饼、黄圃的腊鱼……他想，粤菜有这么多分支，广府菜、顺德菜、潮州菜、客家菜……中山有那么多的名菜，有那么多鲜活有个性的食物，可为什么没有人说中山菜呢？

“一碗靓粥，要做到粥底绵滑。”

带着这个想法，他回到了石岐。他总结了一下自己十几年的烹饪经验，觉得把石岐菜发展成一个菜系没什么问题。2000 年的时候，机缘巧合，他跟自己的拍档就开了这家“石岐佬”。给餐厅命名的时候，张伟雄觉得“佬”是粤语中最常见、最亲切的称呼，他想让石岐和食客的关系变得近一些，随后又管自己叫起“岐人张”。

这个岐人张先后尝试了上百种菜，分数次更新到菜单中。渔家蚬肉饼、岐味酱濑粉、石岐炒米粉、岐式纸包龙趸鱼、石岐苹婆果、家乡芦兜粽、石岐榄角酥、黄圃盐焗猪尾、南朗豉油肉、东升吹涨鱼头、五桂山咸鸡、西郊鬼五马六……许多菜都带有地名，许多菜也带有中山的印记。

“我其实不喜欢用现成的调味料，因为人的口味都被这些味道塑造了。”

12 月初，因为疫情的关系，客人的上座率不到三成，在疫情来临之前，这里是中山最火的餐厅，几百个餐位座无隙地，门口还要排长队。“这三年，餐厅几乎没有坐满过。”张伟雄说，“这个装修风格，像个市集，人多的时候大家欢声笑语，人少的时候，客人讲话也轻言轻语的，看起来有点伤感。”

张伟雄先端上了开胃小菜，香麻腐皮，这个腐皮就在明档制作，淋上麻油，口感嫩滑，吃起来满口留香；冰镇黄鳝，处理得十分干净，口感脆爽，搭配一点芥末酱，有一种清新之感；鲮鱼球刚摆上桌，就散发着诱人的香气；菠萝包外皮焦脆，菠萝的清香在口中弥漫；金吒是中山粉果的代表，馅料由猪腮肉、南乳、花椒、八角组成，咬上一口，油香四溢。在不少大湾区的美食家看来，中山蕴藏着古早风味，无论是一碟卤水、一盘烧味、一份炒菜、一盅例汤，都能吃出过去的味道。

张伟雄是石岐乳鸽的传承人之一，随后，他呈现了自己拿手的鸽宴。“其中几道菜还没放进菜单。”他说，“卤水乳鸽，采用的是白卤，和传统的红烧乳鸽形成鲜明的对比，一个软嫩，一个脆甜；盐焗鸽心肾，是咸鲜的味型，心肾软烂入味，是道不错的下酒菜；土茯苓老鸽汤，很是香甜；最后这道菜，我们把长豆角焖到软烂后卷成一团，最后淋上特制的鸽肝酱汁，吃起来别有一番风味。”

豉汁蒸脆肉鲩，是一道传统的石岐菜，豆豉、豉油强化了鱼肉的味型。“我其实不喜欢用现成的调味料，因为人的口味都被这些味道塑造了。”张伟雄又用卤过的鲍鱼和腌拌的脆肉鲩，以及冰草、冻干水果，做成了一道类似沙拉的凉菜，他觉得这样才能吃到鱼肉本身鲜甜的原味，“我给这道菜起名叫家乡咸淡水鲜”。

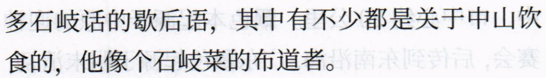
吃过午饭，沏上一壶生普，就着一盘石岐杏仁饼，听张伟雄继续讲述着石岐的故事和打趣的段子。整个下午，他讲了很多押韵的梗，说了很



“石岐佬”的老板张伟雄






左图：张伟雄制作的鸽宴

右图："石岐佬"店中制作的芦兜粽

多石岐话的歇后语，其中有不少都是关于中山饮食的，他像个石岐菜的布道者。

"石岐话是粤语的一个分支，与广州话可互通，但又不同。石岐人能听得懂广州、香港、澳门的粤语，但他们不一定听得懂石岐话，70年代以后，电视普及了，因为标准粤语的推广，石岐话越来越向广州话靠拢，许多旧时的发音和词汇都消亡了，新一代中山人也都听不懂了，比如我们以前说'银钱'，就是人民币的几块钱，比如我们说'下间'，是在说厨房。"

说这话的人，名叫舒饭，原名冯东航，是土生土长的石岐人，他曾经做过很多年的出版，现在做了公众号叫"至香山"，专门考据中山、珠海、澳门的风物，足见他对这片土地的感情。舒饭也是我的美食向导，他曾经写过两本关于石岐话的书，《石岐话词语笔记》与《石岐方言故事》。

那天下午，他讲了许多关于石岐话的故事，他讲做芦兜粽，"真係好大兜"，因为芦兜叶能长到两米长，包出来的粽子有两斤左右，芦兜叶两边和中间有刺，石岐话曰"勒"，所以第一道工序就是"批勒"，即去刺，"批"好的芦兜叶要用竹竿压平，洗净后再扎成一卷晾干水分备用。端午节，一大盆粽子端上来，可以这样说：呢兜芦兜粽兜兜都咁大兜。

"石岐话也见证了历史的演变，因为孙中山的母语就是石岐话。"舒饭说，今天看似"土得掉渣"的方言，实则却蕴含着鲜为人知的故事，我们记录这些语言，才能记录当年的味道。



上图：棠记海鲜的老板棠哥

下图：盐焗蟹



晚

咸水歌又名白话渔歌，是水上渔民用粤语演唱的歌谣，几十年前，在珠江三角洲一带常有人唱起，因这些地区的居民长期与大海打交道，故而得名。在中山，咸水歌也叫“咸水叹”“叹哥兄”“叹姑妹”，多为情歌，但现在年轻人都用手机搞对象了，就没有什么人再唱了。据说，我们在央视上看到的咸水歌《春潮》，已经不是原来的那个味儿了，现如今，真正的调子，只有渔村的大娘还能唱几句，那个歌声听起来就像疍家人的布鲁斯。

南朗镇崖口村位于珠江出海口的西侧，距离中山市中心约20公里。飘色本起源于中原的迎神赛会，后传到东南沿海，广东飘色起源于明末清初，属于社火表演艺术形式之一。据清同治七年（1868）版《香山县志》载：“每遇神诞日，张灯歌唱，日打醮，盛饰仪从，舁神过市，曰出游，为鱼、龙、狮、象，鸣钲叠鼓，盛饰童男女为故事，曰出会景。”记载的就是南朗崖口飘色的盛况。每年农历五月初六龙王诞时，崖口村都要举行飘色表演，这一岁时民俗活动一直沿袭至今。

南朗的飘色也叫抬阁，主要看点是悬挂在半空的表演，其中的格式角色大多来自历史典故和民间传说，童子拜观音、闻鸡起舞、嫦娥奔月、桃园结义……这活动分为接神、小耍、随驾、大耍几个步骤，最后的高潮是聚餐，下午5时左右，

各村村民都汇集到祠堂前面参加聚餐，吃饭时，还能观摩“地色”的表演。

在南朗棠记海鲜餐厅的墙上，我发现一组关于飘色的照片。餐厅老板棠哥说：“年轻人的参与度不行了，一般出街的都是上了年纪的人，可不要消失啊！”

棠哥名叫黄锦棠，生于1970年，今年52岁的他已经当了爷爷，在他的回忆中，南朗曾经是个没有渔业的渔村。“60年代的时候，这边不可以捕鱼，会被批斗的，但自己捉鱼吃没有问题。”他说，“小的时候，跟着家里人一起去割草，这些草当年都是喂牛的，如今牛都吃不到这种草了，都用来绑螃蟹了。”



清蒸东星斑

棠哥端出水蟹羹和盐焗的奄仔蟹，果然一口清甜，一口香嫩。

棠哥小时候，经常偷偷出去捕蟹，退潮时，他会沿着滩涂踩出一个个小坑，走回来的时候，在沙子里插上根竹竿作记号，等再退潮的时候，他会沿着之前的路线走一圈，那些被沙子填平的脚印中，往往埋着一只大螃蟹。棠哥管这个技法叫“踩螃蟹”，随着捕获的螃蟹越来越多，他找出一条穿破的牛仔裤，系上裤腿，专门用来装螃蟹。

捕蟹自然是有乐趣，但更大的乐趣，来自换得的零花钱。或许也正是因为捉了许多年螃蟹，棠哥对这边的青蟹十分了解。“螃蟹有不同的生长阶段，重皮蟹是它在脱壳时的状态，新壳未硬，旧壳尚在，夏天最常见；水蟹是它刚脱壳的样子，身体很柔软，因为水分够多，所以吃起来是清甜的；奄仔蟹是处女蟹，有黄，但不够成熟，是软滑的，夏末到秋都有；膏蟹的黄最多，肉也肥美，从春天到秋天都能吃到；黄油蟹，从蟹盖蟹身都有黄，这很顶级的，比六月黄好吃太多……”说着，棠哥端出水蟹羹和盐焗的奄仔蟹，果然一口清甜，一口香嫩。

“1985年的时候，我们这边家家户户都开始捕鱼了。我宁可去捕鱼也不想去上山砍甘蔗。”棠哥说自己在船上待了九年，“锥鱼、狮头、龙利、咸淡水虾、白鸽鱼、乌鱼，之前随处可见，后来填海填得多了，我们就再也没见过当年的鱼王——三黎鱼。”

棠哥讲起80年代末想要“偷偷去澳门”，把自己都逗乐了，他讲全村7个男丁，找到一艘发动机最大声响的船，“突突突”地往澳门开，不一会儿，就被边防给拦住了，回到岸上，罚了几百块钱。棠哥说自己第一次登陆澳门，是在2004年，那时候，南朗的生活已经变得富裕些了，“我们全家一起和旅游团去的”。

捕了9年的鱼，棠哥在1995年的时候开始从同学、朋友手里收鱼，再卖到石岐去。因为等车的船家越来越多，棠哥干脆就开了家小厨房，卖点早午餐给这些渔民。“这一卖就是13年，最开始就是做些面和小海鲜，到后来专门吃海鲜的人越来越多了。”棠哥在2008年时把这个小作坊改成了一家餐厅，随后扩建了4次，直至疫情来临之间，门庭若市。

餐厅里的海鲜砂锅粉丝，蟹子混着香芹和鸡



石岐区大墩村的夜景

蛋，十分漂亮；鱿鱼筒经过爆炒，充满酱香，咬一口，还有馅料；禾虫蒸蛋很是软滑，虫肉微脆，带有一种独特的香味……问到棠哥最喜欢吃什么，他马上回答“薄餐”。薄餐也叫薄撑，有甜有咸，黏米粉、糯米粉配上花生、芝麻，慢煎成卷。提到这个菜，52岁的棠哥仿佛一下子回到了童年，回到了儿时的大茅岛，露出孩子般的笑容。

餐厅的对面，有数千亩稻田，稻田里养着各种鱼和蟹，每年夏天，附近的摄影爱好者都会聚集在这里，吃上一顿海鲜，然后去拍摄附近的风光。到了晚上，水面上闪着几点渔火，村子里颇为安静，整个南朗渔村显露出它最闲适的样子。

夜

很难说得清楚，谁才是香山岛上的原住民。石岐区的大墩村清代叫“蛋家墩”，疍民以船为屋，居无定所，后因开垦种植需要劳动力，因此不少疍民搁置了原先的捕捞技能，走上陆地，或许，那里就曾是他们聚居的地方。

大墩村是凤鸣社区里唯一的自然村，常住人口200多人，据说现在的“村长”还是个“80后”。这村的一边，沿着逸仙湖岸延伸，大树参天，犹如为低矮的平房群加了个盖子，这里的建筑多有近百年的历史，但大多无法考据。

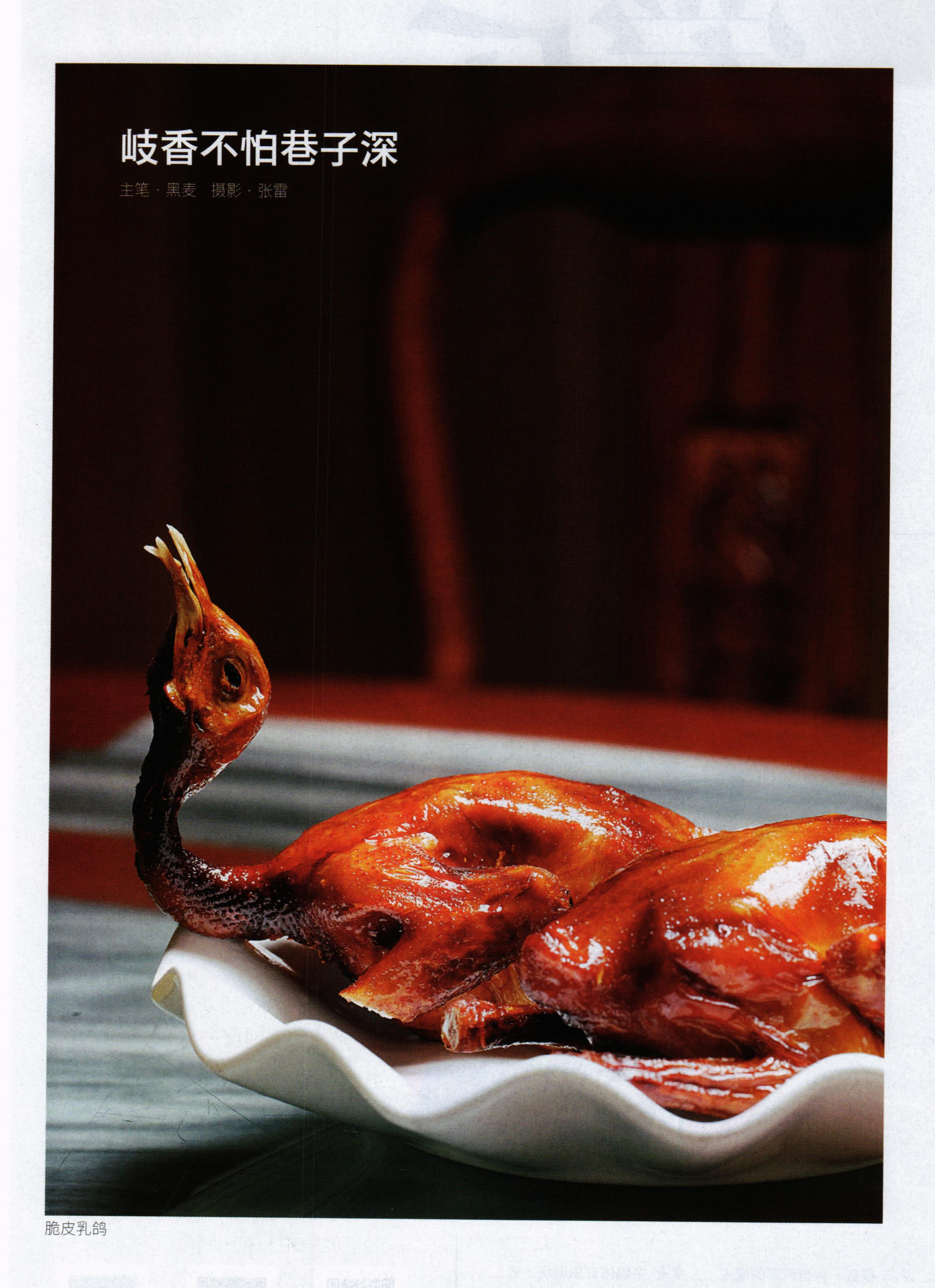
同安小河自东向南流，穿过大墩村，这里的人们至今还保留着一个传统——“起龙”。每年端午节后，龙舟被有意埋入河底，盖上泥水，保佑当地居民，而“四月八，龙船兜底挖”，说的就是挖出龙舟。除起龙外，请龙头、洗龙也都是充满仪式感的当地民俗。

大墩村有棵老榕树，下面有一间房子，房子是座庙，门口挂了三块牌子：大墩北帝庙、大墩天后圣母庙、大墩慈善基金会。北帝也叫作真武大帝，是道教神仙中的尊神，这里的像约有一米高，旁边塑有龟蛇二将、金童、玉女等从神；天后圣母是妈祖，是中国古代神话中的人物，是传说中掌管海上航运的女神，或许这与水有关的神灵，也在暗示着村中的祖先来自何处。

有趣的是，每到晚上，庙门口就摆满了桌椅，这是从旁边的荣记食店坐过来的客人。据说，这家大排档只有老中山人才懂，这里曾是出租车司机和夜晚酒客的第二场，或归宿。人们在这里高谈阔论，畅所欲言，有市侩杂谈，也有光怪陆离的都市传说。

20余载间，卜卜贝、紫苏田螺、咸猪骨粥、炸鱿鱼须、椒盐九肚鱼被啤酒客们点成了名菜，有不少食客喜欢吃粥火锅，米水在炉上，微微翻滚，鱼片、水蟹、鸡肉、百叶、西洋菜，包裹了米浆，多了一丝甜香，变成了另一种味道。冬夜，坐在街边，看着这些量大分足的菜，冒着热气的粥、汤、粉，似乎店家在用这种温度慰藉着每一位辛劳的夜归人。

老板问吃点什么，我要了一碗咸猪骨粥。在中山，粥可以是一天的开始，也可以是一天的结束。



脆皮乳鸽

刘少振思考了很多年，到底什么才是石岐菜的味道？他觉得，有些味道会永远地留在记忆深处，那些混杂着情感的滋味，只有自己才懂。

12月5日，中山刚刚解封不久，大大小小的餐厅都陆续恢复了堂食，只是愿意走进店里吃饭的客人还不算多。一个穿着运动衣的男人站在店堂内的关公像前，正用抽真空袋塑封鸽子。卤乳鸽是这家店的招牌菜之一，很多食客因为疫情的缘故只能用快递的方式来满足口舌之欲。不多时，鸽子被整齐地码进物流箱，盒子上工整地写着发往广州、长沙、上海。

这个穿运动衣、留着花白头发的大叔名叫刘少振，今年刚好到了领退休金的年纪，他很少在店里张罗，没有客人时他总是不言不语地忙活着什么，这让他看起来不太像老板。珠港澳的老饕和同行既不会叫他少振，更不会叫他老刘，而是叫他“刘流地”。刘少振说这个名字是他给自己起的外号，翻译成普通话就是“一般般”的意思，“不想给人过高的期待”。刘少振好像对自己做的事总也不感到满足，特别是在做饭这件事儿上。

从口音就能听出来，刘少振是中山的老石岐人，因此他给自家的店取名为“岐香村”。“岐香村”位于莲兴路，就在厚兴市场对面，每到清晨和傍晚，店门口都是买菜的人，使这条街颇有些烟火气。“岐香村”的店面不大，满满当当能坐下三十来人，马赛克外墙，酷似趟栊门的围挡，显露出一点岭南特色。像不少店铺一样，“岐香村”的门口也供着土地公，内堂供着提刀关公，在广东，这些神龛被视为平安和财神的象征。刘少振每日按时续茶换酒，这三年换得格外勤，只是这三年的生意，关公好像也难帮上什么忙。

此时，一对夫妇正坐在厅堂，分食着一条清蒸鱼；有些客人端着点评软件，要了卤水和煲仔饭；过了一会儿，又走进来几位拎着箱子的客人，直径走进小包房，不等服务员推荐，已经自顾自地点起菜来。刘少振接待过不少专业“吃货”，照例，他不会多问，也不会给这些菜额外加料，只等客人吃完，换得一句“好吃”，心中一阵窃喜。

刘少振是个有些粗枝大叶的人，这让他看起来比一般的生意人少了些精明，而是多了些憨厚。一说到菜，一说到开店，刘少振就像打开了话匣子一样，总有着讲不完的故事。下午两点餐厅闭市，老刘还没来得及吃上午饭，他送走最后一位客人，给自己沏了一壶普洱，淡淡地说，吃货来来往往，有的是能吃出味道的，也有能吃出感情的。“干这家餐厅之前，我干过很多行当，”老刘摊摊手，把时间倒回到40年前，“就当听个玩笑吧！”

在澳门的岁月

上世纪80年代初，受到改革开放的政策影响，中山开启了第一轮工业化进程，一批国企陆续改革转制，外资和台港澳的资本涌入，让当地民营经济在国内率先活跃起来。对一般的平头百姓来说，生活尚未发生改变，他们目睹着一批人先富起来，内心也跟着变得活跃，当时的刘少振就是其中之一。

那几年，中山、珠海、深圳一带，有不少人为了摆脱贫穷偷渡到澳门、香港，死在路上、海上的传闻也比比皆是。即便如此，十余倍的高工资对于不少人来说都是个不小的诱惑。但刘少振一直明白，澳门从来都不是莲花宝地，也不会天上掉馅饼，他想去澳门，想验证一下自己。“既然还有个亲戚在那边开修车厂，不如出去搏一搏。”刘少振说。

1982年的某个晚上，刘少振只身一人来到珠海水湾路的澳门关口旁，藏在当时还未建完的拱北宾馆内，等着天黑。他没有手表，看着星星、月亮升起的时候，他轻轻潜入海中，游了一会儿，他确认自己没有被发现后，于是加快了速度……一天后，他成功地找到了在澳门做修车行的亲戚，并成为那里的一名汽车修理学徒。

因为有亲戚的照顾，小刘在厂里没有受到太多的欺负，白天的时候，工作紧张忙碌，一到休工时，他就不得不藏在宿舍里，无所事事。有那么几个月，他不敢上街，饿了就去附近的超市，整箱整箱地搬回公仔面，和各类的罐头。“开始的时候我觉得很好吃，罐头的种类很多，鱼啊、蔬菜、肉啊，都是没吃过的，但连续一个多月下来，连着上百顿，我就吃恶心了。”刘少振说，“再后来



食客在岐香村古色古香的大堂内点菜

回看在澳门的这十几年里，刘少振印象最深刻的是他在某个茶餐厅吃到的沙丹猪排饭。

就是师傅买烧腊给我，每顿饭都是一份肉、一份菜、一盒饭，我又吃了几个月，又快吃吐了。”三个月后，小刘壮着胆子走进了一家菜市场，买了一条鱼和蔬菜，做了几道在中山时常做的家常菜，顿感神清气爽，但吃饱喝足的他，也开始想家了。

在同行眼中，澳门是个“小而富、小而劲”的城市，但那些金碧辉煌的大厦、车水马龙的街市，对于一个20岁出头的小老百姓意味着什么呢？刘少振不愿意多想，他继续低头了解汽车的构造，从给轮胎打气，到换机油，再到修变速箱，校对喷油嘴，修理发动机，看着一辆辆小汽车重新焕发动力，他似乎也体会到了一点点的成就感。“学徒的工资不过几百块，一旦成为师傅，工资就会变成3000块”，年轻的刘少振想学本领，也想成为别人眼中的师傅。

7年的时间，让刘少振发生了不少改变，他从当初那个只穿背心、短裤的男孩，变成了穿着牛仔裤、时髦T恤衫的青年；他的少白头越来越严重，他开始染头发、烫头，外表的改变之后，他的性格似乎也没有以前那么怯懦了，变得爱说话了。终于有一天，他成了车行的师傅，客户专门点他修车，他第一次有了被需要的感觉。

7年的时间，刘少振总共被遣返了3次，每次他回到中山，都会发现家乡的变化，人们的精神面貌、街上的铺面、桌子上的菜式，以及人们

手里的票子……80代后期，中山因为经济发展迅猛，与东莞、南海、顺德一起，被媒体并称为“广东四小虎”，刘少振一时间，说不清自己到底属于哪里。80年代，像老刘这样的“双城人”，在广东不算少数，他们惦念着故城，也期待着更好的生活，他们都知道作为“双城人”的不易，因为每个人赌的都是自己的明天。

时间来到1989年，27岁的刘少振第三次被“差佬”遣送回来后，他发誓再也不去澳门工作了，他不想再过那种居无定所的生活。几乎就在同一时间，他开始盘算着积蓄，盘算着这几年学到的技术，够不够开一间修理厂。不料，命运在此时和他开了个玩笑——澳门“发身份证了”，一周后，一个亲戚打来电话——澳门招募修路工人。

“这个工作不一样了，是完全合法的工人，不但有正式的编制，还能学操作大型设备，而且待遇和澳门当地人一样”，大概就是因为最后一个原因，刘少振又一次收拾了行囊回到了澳门。“回到澳门，我的工资已经变成了7000块，没过两年，我就成为一名挖掘机师傅。”刘少振说的时候颇有些得意。

回看在澳门的这十几年里，刘少振印象最深刻的是他在某个茶餐厅吃到的沙丹猪排饭。白色的盘子里盛着培根、烤蔬菜、米饭和太阳蛋，番茄炖蔬菜下面有一块厚厚的煎猪排，他说一份要三四块钱，有时候还不舍得吃，他觉得这份中西合璧的味道，像极了华洋杂处的澳门，随着经济的发展，港澳与内地之间的那道墙越来越模糊了。很多年后他只要去茶餐厅都会问服务员要一份沙丹猪排饭，却发现很多店已经再也不会做这道菜了。刘少振知道，有些味道会永远地留在自己的记忆深处，那些混杂着情感的滋味，似乎只有自己才能懂。

塑料厂里的卤水师傅

1994年，刘少振回到中山的时候，小榄举办了一场为期近三周的赏菊大会，数百万游客云集中山。32岁的刘少振也想回家乡做一番事业，他带着一种鲜奶油从澳门回来，做起了销售。进入20世纪90年代，中国城镇居民人均乳制品消费量显著增加，刘少振看准了这个时机，把鲜奶油卖到了珠海及东北的面包工厂，这是他第一次踏足食品领域，在这几年间，他目睹了中国人对于好食材的迫切需求，也深谙人们的餐桌上即将发生一场很大的变革。

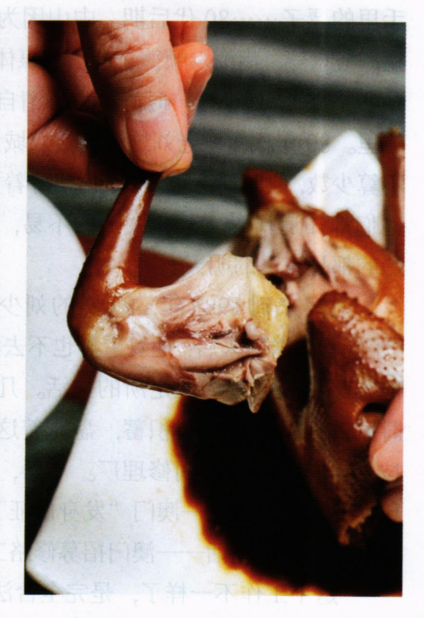
在东北卖了三年奶油，等刘少振回到中山时，澳门眼看着就要回归了，年近40岁的刘少振似乎又找不到方向了。正巧太太的亲戚要移民美国，想把家里经营多年的塑料厂转让出去。大概是因为对机械的天生兴趣，刘少振决定把工厂接过来，为此他开始钻研注塑模具的结构和功能，以及浇注系统的优化设计，虽然生产的是洗衣粉瓶子、石墨油的罐子，但刘少振总是不满足于现状，试图在已有的工序中找到新的灵感。

目睹着工人每天用锤子和塑料棒敲打瓶盖，他萌生出了做一台压盖机的想法。“每个人的力气都不一样，盖子很容易被撬坏”，刘少振捣鼓了几个月，从机械压盖机到气动压盖，先后做了两个版本，都投入了生产。随后，广东的塑料厂都免费用上了刘少振发明的机器。很多和刘少振打过交道的人都觉得他有点意思，没人愿意琢磨的事情他愿意琢磨，没有人想要做的事他一定要做。

工厂的生活就这样平平淡淡地过着，突然有一天，岳父的一位香港朋友要来中山，他要求刘少振替他出面请这位老朋友吃饭。两个好吃的人聚在了一起，自然不需要过多的话题，几天下来，二人竟因为这简单的兴趣处成了忘年交。回港之前，这位80多岁的杨伯为了表示感谢，对刘少振说：“今天我们不要出去吃了，我在家烧几个菜给你尝尝。”

刘少振走进杨伯家客厅的时候，炒青菜、炖汤、卤乳鸽，几个简单的菜也摆了一桌，和杨伯干了杯酒，说罢一人捧着一只乳鸽吃了起来。只是一口，就让刘少振吃了一惊，“我在中山，从没吃过这么好吃的卤水哦”。凭着做过销售的敏感，他隐约觉得这卤水的味道开个店都没问题，随后他小心翼





左图：刘少振在风干乳鸽；右图：吃乳鸽时先吃腿

他不断地按照自己的口味更改着这锅卤汁的味道，在这个缓慢的过程中，他学会了如何补足香气。

翼地问："杨伯，能不能教教我？"80多岁的杨伯也毫无保留地拿起纸笔，专注地写了起来，等罗列完食材，杨伯像是嘱托一样说道："我们家人吃了一辈子这个卤水，如今孩子们各奔东西，吃到这个味道的时候就知道'到家了'，如果你能把它开个小店，那就太好了。"

回到工厂，刘少振专门找来一间空厂房开始研究卤汁，开始按照杨老爷子的方法勾兑卤水。葱姜蒜、良姜、冰糖、孜然、丁香、陈皮、干辣椒、香叶、八角、当归、桂皮、小茴香……堆了整间屋子，大火烧猪油，小火熬酱油汁……两天三夜，当热锅里的卤汁渐渐变凉，刘少振闻了闻，差不多是那个味道了。

随后，他开始在市面上寻找乳鸽。"90年代的时候，买鸽子没有现在那么容易，虽然人人都知道石岐有乳鸽，但那个时候的养殖还没有今天这样规模化，想要新鲜的，13天大的乳鸽，要直接和养殖场沟通。"刘少振说。

解决了乳鸽的供应后，2007年的某个夏天，第一批卤水正式出锅了。刘少振兴奋地把鸽子带给身边的朋友，具体是谁吃过第一锅他已经不记得了，但他仍旧记得当第一只卤鸽被掰开的一瞬间，朋友看到汁水横流时惊诧的表情。

就这样，刘少振一边打理着塑料厂的生意，一边成批地卤起乳鸽来。他不断地按照自己的口味更改着这锅卤汁的味道，在这个缓慢的过程中，他学会了如何补足香气，如何用时间来沉淀味道，他也学会了如何让这锅卤乳鸽，变得更"中山"。

两三年后，塑料厂卤鸽子在小范围里越来越火，工厂的同行、塑料厂的供应商、银行和工商的朋友，纷纷打来电话，表示想定几只尝尝，更"过分"的是那些熟人，他们吃惯了这锅卤水，时常"找机会"来到塑料厂找刘少振喝茶，临别前，又从兜里掏出一个饭盒，问他能不能装两只鸽子带走。"在开店之前，我已经为朋友们卤过上千只鸽子了。"当时的刘少振几乎有求必应，"我那时

候做的卤水鸽都不收钱，全送，我只有一个要求，就是如果他们感到哪里味道差一点，必须反馈给我。”

奥运会之后，塑料厂的订单变少了，受到这一轮经济低谷期影响的，不止刘少振一家工厂，而是整个珠三角老旧的制造业体系。没有办法，车间的工作时长，从原先的24小时制变成了12小时，刘少振闻着卤水的香气，看着桌子上的财务报表不住摇头。这段时间，他又改进了一次卤水的配比，他冥冥中觉得，这锅卤水或许就是日后生活的指望。讨鸽子吃的电话已经不少，其他的卤味也变得供不应求，即便如此，刘少振仍旧觉得这锅卤水欠一点时间的味道，“也就是说，养得还不够，离我预计的出山效果，还差一点点”。

开餐厅

2012年时，经过深思熟虑，刘少振还是把餐厅开了起来，位置就在厚兴市场对面。“家里有两家闲置的街角铺子，刚好够开一家小店。”他说。刘少振觉得自己是中山人，就一定要做石岐菜，在他看来，“香”是一种无形无色的感觉，他觉得石岐的味道、石岐的菜系，也很难描述，就像傍晚时分，从各家厨房飘出来，漫布在村巷里的烟火气，带给人一种回家的感觉，于是他决定给这家店取名为“岐香村”。

“刚开店的时候，其实我都没有什么准备，自己既没有开过餐厅，又不会炒菜，只有一锅卤水，所以我最初在菜单里写下的菜式就是卤乳鸽、卤大肠、卤牛舌这些，我当然知道，想开一家餐厅光靠卤味是不够的，特别是在十几年前，单品店还不流行。”刘少振说，于是他凭借着自己对餐厅的直觉，又添上了简单的几样：蒸肉饼、油盐饭、丝瓜炒爽肚、豉汁蒸金古鱼、圣瓜炒鲜鱿……

“我们在肉饼里加的头菜，也就是大头菜，来自黄圃镇，那里是西江、北江入海支流的交汇处，有冲积平原，所以菜头很脆，很甜；猪肚蒂来自沙溪，新鲜的猪肚被黏液包裹着，所以很有弹性，味道也香；金古鱼来自南朗，进锅之前，都是活蹦乱跳的；豆豉酱是我们自己做的；我们用旧庄蚝油……”刘少振觉得，既然自己不懂炒菜，就用市面上最好的食材，唯有这种不计成本的方法，才能不露怯。

店开了半年，卤水卖了不少，但生意算不上理想，有个做餐饮的前辈过来，让刘少振压低些成本，卖点便宜菜，增加一下翻台率。但这恰好触到了刘少振的红线，他说：“我不想让人觉得菜不够好吃，更不想换成不新鲜的鱼肉，我唯一能做的，就是等，等客人寻着味道再找回来。”

当然，这个老头也不是一味地倔强，为了能让客人满意，也为了让自己满意，他经常跑出去“临时拜师”，学一两道回来，放进菜单。15年前后，他托付朋友请来了香港铜锣湾避风塘“渔船炒辣蟹”的主厨廖喜。“这个传奇的厨师接待过香港90年代的一众明星，当年从大排档搬入餐厅时，连蔡澜都主动去捧场。”刘少振说，“老前辈愿意教，我当然想学。”

学完炒蟹的做法，为了表示感谢，刘少振特意买了条忘不了鱼招待他。那天晚上，他用两种方法烹饪了这条千元大鱼，一半用豉汁清蒸，一半做了最传统的方法——凉瓜焖。刘少振颇有遗憾地对廖师傅说：“小时候我们都是用凉瓜焖三泥鱼，但三泥是一种洄游的鱼，现在各地建了水库和水坝，鱼都回不来了，听人说这鱼卖得很贵，但从没见过有人能买到它。”

中山温泉宾馆是中国的第一家中外合作酒店，那里的厨师钟师傅也是刘少振的好朋友，他经常和刘少振一起去各地餐厅品尝粤菜，也为刘少振的菜单出过不少主意。有次，钟师傅带着蔡澜来中山，准备让他品尝一下经典的中山菜肴，不料那天刘少振去了兴丰村考察土猪。“他没吃成我这里的中山菜，确实有点遗憾。”刘少振说。

石岐的香味，就散落在那些旧巷子里，散落在普通人家的厨房里。在刘少振看来，石岐菜不



刘少振在厚兴市场

在刘少振看来，人们说到石岐乳鸽就会想到中山，“乳鸽一定是中山的招牌菜”。

一定是一些独特的菜，它表现在本地的食材和本地的做法。他说：“中山很小，往南是珠海、澳门，往北是顺德、佛山，往西是江门，往东是深圳、香港，。在中山，石岐又被小榄、南朗、三乡、沙溪、东升等镇子围在中间，每个地方都有特殊性，口味又在互相借鉴。”

刘少振做的话梅猪手就是一例。“这不是我发明的菜，广东人家以前常做这道菜，猪手有嚼头，又下酒，话梅的酸味可以中和肉的肥腻，让猪肉的滋味产生一种回甘，我也做过话梅大肠，话梅五花肉，但中山人不太吃肥，更喜欢猪手的胶质。”刘少振说，“新兴的凉果很出名，我们用的是那里的话梅，如果我在新会的话，一定会用那里的陈皮。”

刘少振做鱼头也颇有讲究，他不用现成调料，而是用自制的辣椒饼和豆豉酱。每当刘少振遇见好辣椒，他就会多买回一些，用蒜头、豆豉和香料与辣椒混合，捣烂，然后把碎泥制成一个个饼晒干。鳙鱼来自中山附近的水库，鱼头被视为整条鱼中最好吃的部位，刘少振只蒸了短短几分钟，辣椒、豆豉和野山椒的酸甜混合着鳙鱼的肥美，便出锅了。

在刘少振看来，人们说到石岐乳鸽就会想到中山，“乳鸽一定是中山的招牌菜”。刘少振在卤汁里加入了一些荼薇花做的酒，这是中山小榄种植的一种古玫瑰品种，花香浓郁张扬而奔放，刘少振觉得这种味道会让它的卤乳鸽释放出一丝幽幽的、中山人所熟悉的香气。为了做好脆皮乳鸽，他也试验了各种油温，最终确定了初炸和复炸的温度，150 和 160 摄氏度。刘少振说，这能“抢”出鸽子深邃的酒红色。

2016 年的时候，刘少振给店里添了一道脆皮鸡，起初，他觉得肉皮的脆度没有想象中的那么完美。于是，他在向专业厨师求教后得知了风干的技法，于是开始四处寻找风干柜。寻到这个柜子要卖几万块之后，他犹豫了许久，最终决定自己“做一台”。刘少振把楼上的小型储物间腾出来，安了一台空调，用玻璃做了隔断之后，在旁边加上浴霸和风扇，这样，一个小型的冷暖两用风干箱就做好了。整鸡和乳鸽被有序地挂在那间不足一平方米的风干室内，热风与冷风的加持下，让不同的禽类表皮脱水，从而产生出酥皮的初始状态。“我原先喜欢搞一搞机械，这点活不成问题，”刘少振说，“做这间风干室总共才花了 3000 块钱。”

炒田螺、九吐鱼羹、冰淇淋鹅肝……逐一成了岐香村的招牌菜，来“深巷”探店中山美食的爱好者也络绎不绝。但福不双至，2018 年的时候，

市场上的塑料原料价格大涨，刘少振的工厂面临严重的危机，“订单更少了，没有钱更换新设备，最要命的是工厂招不上人，年轻人都跑去送外卖了”。刘少振在2019年初关闭了他经营了近20年的塑料厂。“好在还有这家餐厅。”他叹了口气，继续说，“但2020年初，疫情又来了。”

期待疫情结束

2020年初，店关了许久，空闲时间多了，刘少振就喜欢去对面的菜市场转转，看看有什么新菜，打听一下最近流行吃什么，他在那里都能问出个所以然。此前餐厅用的多数食材，都来自这家菜场，刘少振曾笑称这里是自家的“鱼池”“储藏间”。当疫情关上了菜场的大门时，他觉得无比的失落。10年间，这是刘少振最常去的地方，也是他心中最鲜活的地方。“一个城市的生命力，全看菜市场里。”他说。

空闲时间变多了，刘少振还添了个嗜好，就是打牌。他称自己“不够胆”，不敢挑大牌局，只是跟几个熟识的老友偶尔打打麻将，一起打牌的人都是开饭馆的。2022年，12月初，一起打牌的老朋友都消失不见了，在老刘的追问下他才知道，这些老伙计都窝在家里看世界杯呢。60多岁的老球迷似乎都对“巴西神话”有着一种特殊的情感，10号这天，世界杯1/4决赛，克罗地亚通过点球大战淘汰了巴西，这个消息可把老刘少振给乐坏了，他的老朋友们又要回到牌桌上了。

这几年，刘少振也不染头发了，穿得也颇为随意，忽然到了可以领退休金的年纪，他觉得自己老了。儿子去澳门读大学，虽是意料之中，但也让刘少振百感交集，那是他开始奋斗的地方，也是他埋藏在心底的记忆，他不知道儿子会不会留在那边，还是像自己一样，回到石岐，回到生活的原点。

12月15日，中山刚刚开放了一周，感染人数越来越多，刘少振在朋友圈发了个消息，让大家注意身体，注意安全，自己准备休息一周后再开店。那天，他给关公换了两颗红红的苹果，满上一杯浓茶，一盅白酒，转身关上了餐厅的大门。

从郑耀荣到郑猛

主笔 · 黑麦　摄影 · 张雷





左图：厨师郑耀荣

右图：生炸乳鸽和菊花土茯苓鸽汤

从郑大厨的职业生涯中可以读到中山饮食的变迁。

郑猛本名郑耀荣，三十几年前，厨房的兄弟们觉得他有干劲儿，有魄力，都叫他“猛哥”，叫着叫着，郑猛就成了他的另一个名字。郑猛有不少头衔，烹饪专业正高级工程师、中国注册烹饪大师、粤菜师傅“五星名厨”……虽有很多头衔，但郑猛深感作为厨师的不易。

2011 年中山被评为全国首个“中国粤菜名城”后，郑耀荣这样形容中山，“天产地丰，地力至博”。他讲了一则老故事，相传，唐绍仪来拜访孙中山，被留下吃午饭，中山先生令人买了一只卤水鸭给他，唐绍仪吃完鸭肉后，他以为自己还有别的菜，这让孙中山不得不从厨房拿来了咸鱼。唐绍仪佩

服说："我大吃惯了，一顿饭就能吃完一只肥鹅。像孙先生这种生活真是太寒苦了。"郑耀荣说，在解放前，广东有通向南洋的港口，那时候还有很多大户人家，特别是在当时的香山，所以当时的粤菜厨师多以做宴席菜而闻名。

郑耀荣出生在三乡，爷爷那辈客家人从沿海地区来到中山，在他看来，中山有自己的饮食历史。他常讲，中山菜博采穗、港、澳烹饪技术之精华，中菜西做、西菜中做，可以算是国内新派粤菜发祥地。他讲'鲍鱼大王'杨贯一是中山人，香港'鱼翅大王'袁兆英是中山人，澳门'点心状元'陈炽还是中山人，"他们都是从本土成长起来的厨师，但全部成名于中山之外"。

在中山话里，"威水"是厉害的意思，在郑耀荣心目中，中山的"威水史"里也蕴含着许许多多今日的答案。他讲中山人没过过苦日子，小富即安，但顺德、广州、深圳人更勤奋，从那里的经济增长就能看出来，郑耀荣觉得中山的餐饮没有跟上时代的脚步，他觉得很遗憾。

学艺岁月

几乎所有的中山厨师，都提到了1980年开业的中山温泉宾馆，这是中国第一家外资合作酒店，由霍英东和何鸿燊等港澳著名企业家投资兴建，比广州的白天鹅宾馆历史还要更久。也正在那时，大量西式调味料、食材、烹饪方式涌入中山，由此厨师们打破壁垒，创新出"新派粤菜"。

1985年，是中山经济开始腾飞的一年。在岐江河畔，福华路与中山一路的交界处，盖起了两座顶楼带着旋转餐厅的酒店，这是当时中山仅有的两家四星级涉外酒店，也正在那一年，18岁的郑耀荣第一次走进了酒店的厨房。

"我们这辈人都有一点理想，虽然也想赚钱，但总想要学点什么改变自己的命运。"从未学过烹饪的郑耀荣最开始被安排在水台，负责鱼类、海鲜的屠宰及清洗。他觉得厨房像个战场，每个人都有自己的岗位，他想学别人的技能，却常常被数落一番，无奈，他只能自己看、自己学。有时候拿个本子记下某个菜的做法，记下某个师傅讲的几个配方。

富华酒店当年的总厨黄锐坤是郑耀荣的第一个师傅，在他的回忆中，厨房每天9点开工，这个靓仔8点就到岗了。等所有人都上班了，他已经洗好了台布，给师傅们磨好了刀，有时候还能把当天用到的汤头做好，黄师傅形容郑耀荣，"学得很快，眼里有活儿"。郑耀荣觉得责任心是厨师的第一原则。

两年后，郑耀荣又辗转到对面的国际酒店，一切从零开始。那里的香港总厨更严格，郑耀荣刚到岗，就听说自己要做"不贴职"—没有固定岗位的工作。在"砧板"负责切配和水发工作；在"上什"负责煲炖汤水与焖烧蒸扣；在"候镬"，从协助厨师领取物料、预加工到亲自掌勺，哪个师傅没在郑耀荣就顶上。干到第三年的时候，主厨说："耀荣，你在厨房做了一年相当别人做了三年，什么职位都做过了。"郑耀荣不知道师傅的话里有话，没过多久，他就被提拔为酒店的总厨，那些以前郑耀荣的师傅们，突然间都变成了自己的伙计。

一只特立独行的鸽

怡景假日酒店位于五桂山旁的长江风景区内，1985年建成并投入使用，这家酒店原本叫作"长江宾馆"，山脚下是著名的中山长江乐园。对于很多中山人来说，"怡景"曾经是个地标式的餐饮符号，它陪着中山人走过很长一段改革开放的历程。这里景色宜人，食物也别具匠心，在上世纪90年代，来这家酒店喝茶、吃饭是一件很隆重的事。

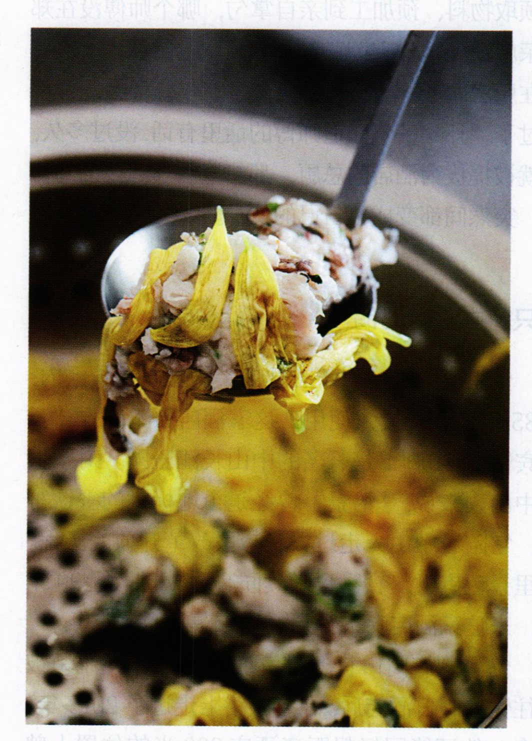
怡景酒店门口有条怡景路，1991年郑耀荣被调往怡景假日酒店后，在这条路上走过了20多年。至今，他还能回忆起距离酒店300米的位置上曾经有过一家乳鸽饲养场，那里养了上万只鸽，每天早上9点，上千只被处理过的乳鸽准备发往酒店。"十分新鲜，"郑耀荣说，"每天上午11点半，第一批乳鸽就能上桌了。"

1991年之前，中山只有一种乳鸽，那就是红烧石岐乳鸽，它的烹饪技法是"先水卤再炸"。郑耀荣觉得大鸽不够酥脆，他想要挑战一下老师傅。他想到了此前自己从香港师傅那里学来的脆皮鸡。

他专门来到乳鸽的饲养场，订了一批3两半到4两的小乳鸽，取代了之前18～21天的7两乳鸽，随后把卤水用的五香粉、八角、丁香、草果、香叶、陈皮等统统打成粉末，再下入锅中，用食盐翻炒。随后他把这些作料涂在鸽子的内外。“厨房的后生仔，最缺乏的就是经验，他们不懂油温，就炸不好鸽子，我专门去买了台西式的炸炉，设定好温度，6分钟就搞定了。”郑耀荣说，“出锅的时候颜色要是不够红，就再炝炝火。”黄锐坤是广东第一届十大名厨，也是乳鸽的第三代传承人，当他听说自己的徒弟做了脆皮鸽子，他特意品尝了一下，给了总结：“多汁，肉嫩，骨软。”

上图：菊花鲮鱼

下图：土茯苓糕





“霍英东和马万祺两位老先生以前经常来我这里吃鸽子，传统做法的鸽子太大，又不够酥脆，所以他们以前都吃不完一只，我发明的这个生炸乳鸽，连骨头都不用吐。”郑耀荣继续说，“蔡澜来我这里拍《蔡澜叹世界》，临走的时候，所有人都打包了生炸乳鸽。”

“但是1991年的时候，我跟大家说生炸乳鸽好吃，很多厨师都不信的，他们不信这个特立独行的鸽子会打赢传统的做法，但是后来我得了亚洲美食金奖，生炸乳鸽就变成中山的一个符号了。”郑耀荣的“猛哥”外号，大概就是从那个时候叫起来的，“1992年，怡景酒店在中山算得上是顶级的粤菜餐厅了，280个餐位，7个包房，那一年，我给单位创造了320万元的收入。”

90年代，有多位重要领导人视察过这里，郑耀荣在自己的岗位上一次又一次地完成了任务，随后，餐厅的名声传到了港台，一度刘德华、张学友、谭咏麟都成了这里的常客。“我还见过陈奕迅，他来的时候还青涩得不得了。”郑耀荣说，“从这里能眺望到深圳、香港，有很多中山本地人专程来这里吃饭，很多人的第一口苏眉、东星斑、老鼠斑、干鲍都是在这里吃到的。”

2000年左右，能做燕翅鲍肚参的餐厅变得越来越多了，郑耀荣毅然决然地换了新菜单，于是越来越多的平民家常菜肴出现在了餐桌上。他特意选了长江水库的大鱼，价格亲民，鱼头48元，七八斤的大鱼380元。因为调低了价格，郑耀荣要不停地算成本，“我们也卖过长江水库养殖的中华鲟，最开始卖2400元一条，到后来卖240元一条了”。

郑耀荣也是第一批制作脆肉鲩的厨师，他说这种闻名于中山东升镇的脆肉鲩最早也诞生在长江水库。“因为安徽的傻子瓜子出名，中山的经济发展总公司想要卖蚕豆，于是进口了30吨。卖了一段时间发现南方人经常犯‘蚕豆病’（由于G6PD缺乏引起的溶血性贫血），所以停止了销售。正逢梅雨季节，为了不浪费蚕豆，这个豆子就投给了长江水库的养殖鱼苗，这才出现脆肉鲩。”郑耀荣说。

2000年左右，中国经济变好，郑耀荣第一次走出了怡景，帮中粮的酒店做中餐管理，那几年，郑耀荣深刻地觉得，粤菜的发展进入了瓶颈期。川





厨师们正在制作乳鸽

湘菜越来越流行，云贵口味异军突起，他觉得粤菜需要一些改变。郑耀荣写过很多关于烹饪的文章，在他的办公室里，也堆放着很多关于饮食的书籍，他喜欢看传统的烹饪，承认自己对现代餐饮越来越不懂。他看到有人推广餐包、预制食品，他觉得很无奈；他也不喜欢分子料理，觉得不忠于原味的烹饪、只图形式化的菜式，都有违烹饪的原则。

2018 年后

2018 年的时候，长江水库已经成为一级水源地，为了响应全国饮用水源专项整治行动部署和落实中山市政府的整改要求，怡景假日酒店被正式关停了。郑耀荣惋惜，33 年的经营，这么多人的共同回忆，经济变革时期的见证，一下子就烟消云散了。

看着被推成废墟的酒店，在很长一段时间里，郑耀荣都打不起精神。他是个念旧的人，他想给自己一个交代，也想给那些老饕、老味道一个延续。索性，他在距离酒店不远的地方开了一家餐厅，乳鸽是餐厅的主题，“郑猛”是餐厅的名字，他说：“社会餐饮和酒店餐饮有点不同；我希望自己能比在酒店时猛一点，敢想敢干。”

餐厅的菜单也颇为怀旧，五桂山咸鸡、焗大虾、檀岛汁牛肉、砂锅鱼头、手抓鱼球、蒜香骨、宫廷甲鱼、凉瓜石斛炖大连鲍……很多菜品与之前怡景酒店的菜单重合，尽管他已经改变了不少调味。

郑猛是中山乳鸽的非遗传承人之一，为此，他还开发了一系列的“乳鸽宴”，从盐焗、花雕乳鸽，到乳鸽饭、五指毛桃鸽、子姜三杯乳鸽，再到香茅焗乳鸽、盐焗鸽蛋……其中，郑猛最喜欢的一道是土茯苓老鸽汤，这道菜的地方性食材土茯苓就来自附近的五桂山，这是中山市唯一的山系，在过去，那里也叫香山，郑猛觉得这才是家乡的特色菜。6 月末，有重要接待活动，工作人员特意找到了郑猛。郑猛做了两种方案——代表小榄的菊花鸽汤，祛湿解毒的土茯苓老鸽汤。

郑猛说，自己作为行业前辈，希望年轻人“甘坐冷板凳”，埋头坚持提升自己的技能技艺。他说，中餐讲究传承，但他不喜欢教条，他说他在等着一位新厨师的出现，这个粤菜小师傅一定技术了得，而且敢于否定师傅，像他当初那样。

妹珠食店，用温情做一碗粥

主笔·黑麦　摄影·张雷

得闲去茶楼，无闲一碗粥，这是中山人的早餐。

对于中山多数的上班族而言，粥是一天的开始。如果你恰好去过一家卖粥的食店，看到过贴在墙上的旧旧的食单，如果你和那些吃早餐的人聊上一会儿，驻足观瞧那些做粥的叔叔、阿姨，大概就可以浅浅地了解那里的生活。

穿过白衣古寺南侧的莲圆东路，拐进紫来大街，这里是中山的华侨新村，它是这个城市在上世纪80年代时建成的第一批商业小区，经过40年的风雨洗刷，楼体已袒露出它最真实的水泥色，在这个横街窄巷里，人们平静且饶有兴致地生活着。

一家名叫“妹珠食店”的铺子，就挤在这片居民楼一处凹角，算不上隐蔽，但也不是很明显。从很远的地方，就能看到那里冒着热腾腾的蒸汽，点菜声、锅勺碰撞声、老板和客人打招呼的声音不绝于耳。或许就是这家热闹的小店，让整个老旧的华侨新村充满了一丝活力。

12月7日，农历十一月十四，中山的气温降了不少，妹珠食店的黑板上写着：黄丝鸡烂粥，灯芯果皮粥。不时有人从附近的小区、医院和白衣古寺走来，点上这碗例粥。是的，中山人除了例汤，还有例粥。

店主妹珠是个典型的摩羯座，她讲话声很大，听得出来是个性格直爽的人，她说自己吆喝着说话一辈子了，想改也改不掉了。但她偶尔也有轻言轻语的时候，如有年迈的客人进门，妹珠总是第一时间迎上去，语调委婉地询问老人吃什么合胃口，给人一种亲切感。

妹珠今年刚好50岁，脑袋上多了不少白头发，她到理发店，剪了个年轻人才会留的发型，两鬓打薄，只留头顶的长发，顺便梳了只小辫子。妹珠戴着棒球帽，穿着大女儿不怎么穿的T恤，看起来竟然也挺“潮”的。

妹珠名叫李智明，她说自己的名字像男孩，性格也像个假小子。1992年时，她去驾校学骑摩托车，教官点名签到，喊到李智明的时候，班里站起来8个人，“7个男的，就我一个女的”。妹珠不喜欢李智明这个名字，她喜欢人们叫她妹珠，在广东话里，妹珠（猪）是指那些胖胖的可爱的小女孩，大概是从儿时起，所有人都这么称呼她，妹珠觉得“比李智明好听”。

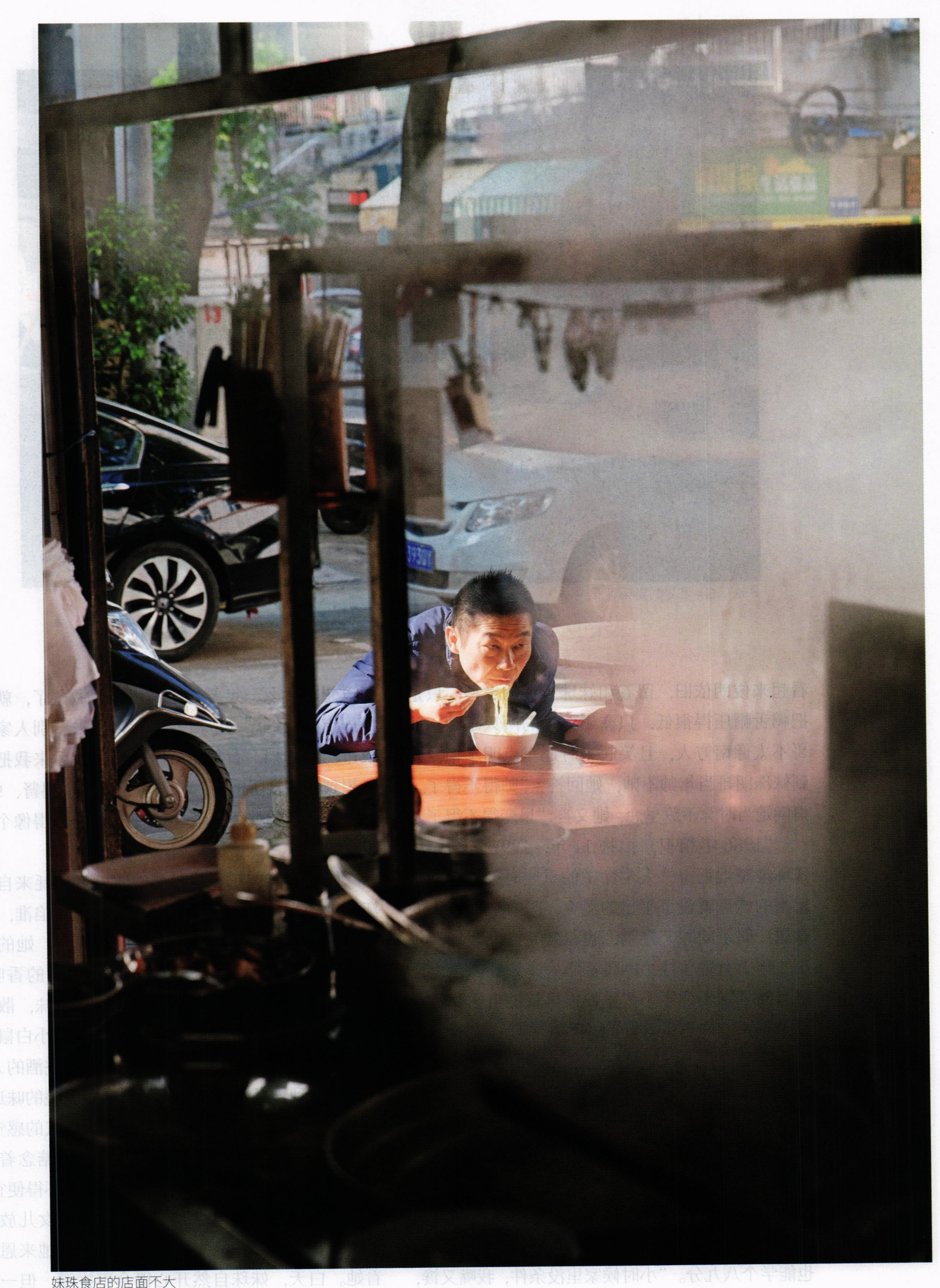
逝去的日子

穷人的孩子早当家，妹珠在11岁的时候就开始工作，帮人照顾小孩，帮人做饭，人家都想在“经济大潮”下学游泳，妹珠说自己生活困难，就不得不跟在人家屁股后面学“狗刨”，偶尔还要呛上两口水。

华侨新村牌坊旁边的小卖店，妹珠在那里工作许多年，80年代中，这个小个子的女生，骑着三轮车到处拉货，有时候结束了一天的工作，她累得腰都直不起来。因为整天拉货，她去过中山的很多地方，也见到了各式各样的人，有的人见她年纪小，对她很友善，有的则冷言冷语。十几岁的妹珠，过早地尝尽生活的酸甜苦辣。

杂工干了三四年，妹珠也到了有心事的年纪，在货运站不远的地方，有个果菜副食品公司，那里有个个子很高的男孩子，见人有点害羞，妹珠从他那里拉过几次货，觉得小伙子很友善，是个善良的人，偶尔她多讲几句话，男孩还会腼腆地笑。妹珠觉得男孩太棒了，人又踏实，自己率先坠入了爱河。

男孩叫高朗，人们都叫他朗哥。如今的朗哥



妹珠食店的店面不大



妹珠（右）和她的猫咪阿丁

看起来俊朗依旧，留着和妹珠一样的发型，只是把鸭舌帽压得很低，只露出深邃的两只眼睛。朗哥不太像南方人，且笑起来时还有点明星相，问到妹珠朗哥当年帅不帅，她回答：“帅得不得了。”再问她当时算不算早恋，她又答：“早恋得不得了。”

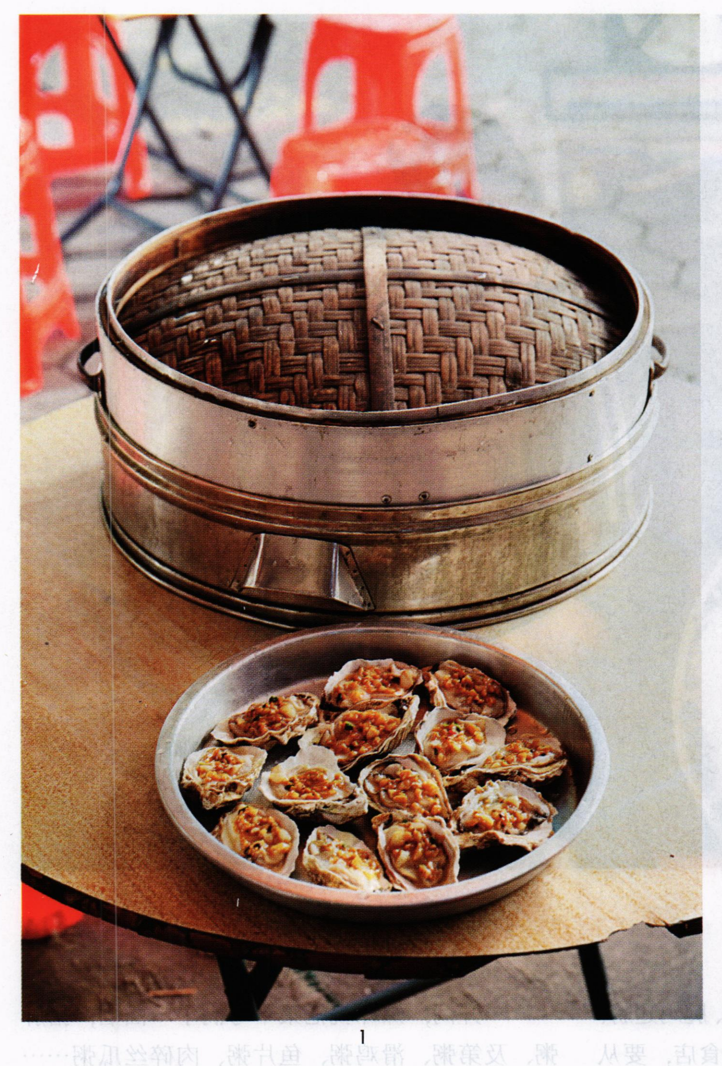
“1986年相识，拍拖11年，1997年结婚。”妹珠清楚地记得二人生命中的重要时刻。但工作起来的妹珠就没了平日的温存，颇有些女强人的意思，偶尔的吵架拌嘴，也以她完胜而收场。每次工作上有些争执，朗哥都不会多说什么，他已经习惯了默不作声，似乎他很早就把自己交付给了妹珠。或许也是这样的关系，才让二人看起来十分默契。

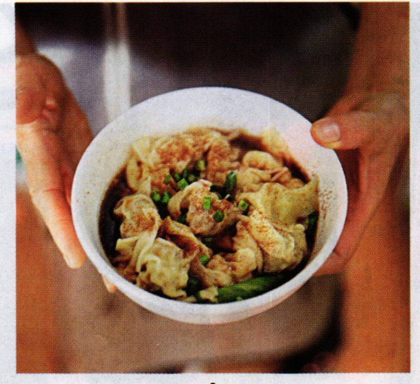
2000年初，妹珠认识的一个大老板在150公里之外的恩平市开了一条酒吧街。老板早知道妹珠吃苦耐劳，便问她，要不要去那里摆小吃摊。妹珠想都没想，就答应了。

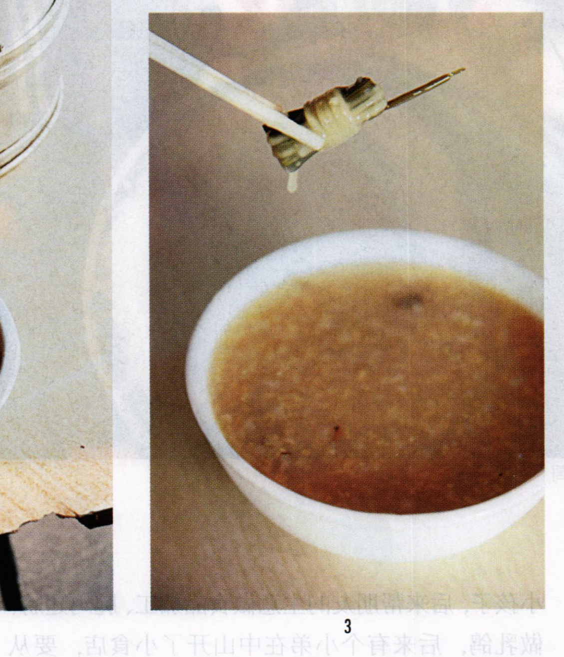
要说妹珠做菜，绝对算得上“聪明人”，她吃过的菜，一定会做，有时候站在厨师的锅灶前，也能学个八九分。“小时候家里没条件，我嘴又馋，所以想吃什么一定要自己做出来，做久了，就算懂一点点烹饪。”妹珠说，“后来我去看别人家的夜市、烧烤档，看着看着就学会了。后来我把自己想到的综合了一下，秋刀鱼、排骨、鸭肾、虾、豆腐，还有各类蔬菜。”妹珠把烧烤档做得像个小吃铺。

妹珠特意做了一份当年的生蚝，生蚝来自湛江，用盐水洗净，放在蒸锅里，时间要掐准，多10秒少10秒，蚝肉都会变得或干或水。她的调料汁很浓，酱油汁打底，蒜汁带来厚实的香味，淋在白白的蚝肉上，混合着淡淡的海水味，散发出一股浓郁的香甜。妹珠当年让朗哥做“小白鼠”，研究了许久这个生蚝的做法，她觉得喝完酒的人，更想要吃到一点温和的、清甜的、有点家烧的味道，而不是烧烤带来的，有些聒噪、有些烟火气的感觉。

因为长时间在外地工作，妹珠经常惦念着家里，可当时没有视频通信，手机话费也算不得便宜，因此她只能把这份思念藏在心里。好在女儿放假时，留在中山做茶叶生意的朗哥会带着她来恩平看她。白天，妹珠自然开心得合不拢嘴，但一到







1. 妹珠特意做了一份大排档时的经典菜——生蚝

2. 虾子云吞

3. 灯芯果皮粥

晚上，朗哥和女儿就变成了她生意上的帮手，朗哥被安排去做烧烤，女儿要去给客人端菜，只为了能多挣些钱。

在烧烤店工作之余，妹珠不得不去帮酒吧街的老板顶酒，那时候夜场生意刚刚兴起，年轻人、生意人，还有地头蛇都会聚集在这里，有时老板不胜酒力，妹珠就要替老板喝几杯，一晚上下来喝个几十杯也是常有的事。

“最多的时候，我有两个店，六个烧烤工，一排人烟熏火燎，生意好得不得了。”妹珠说的时候颇有些得意，“但我不懂得算钱，那么好的生意，好像也没挣多少钱。”后来学徒都自立门户，而且就在旁边起了新店。“真是，无语。”妹珠说，“到2005年的时候，经常有临时检查，夜场一关就是几天，平日里车水马龙的街道门可罗雀，就这样撑了几个月，终于大老板挺不住了，聚集在这附近的烧烤摊和小吃门面也跟着关门了。”

回到中山

2005年，妹珠生了二女儿之后就没再回过恩平，等孩子断奶后，闲不住的她又跑了出来。这时她不只对餐饮有了更多经验，而且还知道了怎么伺候月子。“我先去做月嫂，帮人照顾刚出生的



妹珠（左）和朗哥

小孩子，后来帮朋友的生意做食品加工、腌鸡翅膀、做乳鸽，后来有个小弟在中山开了小食店，要从零做起，我就一手一脚地搞了起来，直到小店平稳运营。”妹珠说。

有天朗哥在看电脑，突然转身问妹珠：“你每天这么辛苦，干脆自己做咯？”于是他开始在业余时间，骑着车子到处转，回到家里也不停地在网上找，经过一年的时间，终于在紫来大街上找到了一家合适的店铺。妹珠看着8万块钱的顶手费（转让费），不禁犹豫了一会儿，朗哥拍了拍她的肩，只说了一句：“你行的。”

上家店铺留下了不少设备，还有桌椅和灶台，妹珠不想花太多成本，自己打了一个柜子，安在墙边，又买了些必要的炊具，再从家里翻出些顺手的锅子。随即招呼起三五个关系过硬的姐妹，还有从小就认识的好朋友阿瑜，草草地开店了。

一开门，妹珠就把菜单写满了一面墙，猪肝粥、及第粥、滑鸡粥、鱼片粥、肉碎丝瓜粥……三十余种粥；接下来是牛腩粉、鸡肶粉、猪什粉、粉包……三十余种粉；最后是专门供应午餐的饭，豆腐鱼片饭、番茄肉片饭、肉碎蒸蛋饭、凉瓜牛肉饭……又三十几种。一面墙写完了，妹珠觉得还不够，她能做的和想要做的还有很多，于是就干脆不写了，只等有缘人来问。

4点半起床，5点准备食物，6点准时开门。妹珠能干，姐妹们也不含糊，食店开了一个月，生意大好。或许是因为妹珠的食物做得用心，或许因为选择够多，或许是因为有些食物在中山已几近消失，妹珠觉得，主要是因为便宜。粥的均价10元左右，一份云吞虾子面不过11元，盖饭也不过12到15元之间，妹珠觉得客人对价格敏感，尤其是早餐。

妹珠家的例粥，是个特色。即便是在中山这样发展较慢的城市，也已经极少有人做这些只出现在90年代以前家庭餐桌上的粥了。妹珠会把当日的例粥写在门口的餐牌人，最常看到的是鸡丝黄烂粥、灯芯果皮粥、木棉花煲赤小豆粥、白果腐竹粥、淮山咸肉粥、牛蒡粥、冬瓜薏米莲叶粥、狗肝菜（又名猪肝菜）白豆粥……以上这些放的均是中药，也是广东的凉茶铺子、汤馆里常用的食材。妹珠从小就会做这些粥，有些是老师教的，有些是看别人做学会的，还有些是小时候喝到过的。

中山作家舒饭就时常光顾这家食店，在他看来，黄丝鸡烂粥，是旧时石岐人家常煮的，到现在则可以用“罕见”这个词了。“黄丝鸡烂是学名为黄牛木的小乔木，树皮呈灰黄色或灰褐色，平滑，有细条纹，看上去像黄丝毛的鸡烂。”舒饭说，“鸡烂是粤语词汇，指还没有下过蛋的姑娘鸡。”

舒饭在试过这碗粥后，在自己的《奇味录》中写道：黄丝鸡烂粥就是用它带小横枝的叶子晒干后煮的粥，叶子采摘的时间最好是一年里的3、4月。它煮出来的粥呈黄色，石岐人认为用它煮出来的粥可以祛“热积”，所谓“热积”或“积”，应该是指烟酒过多，或吃上火的食物过多，休息不好而导致身体里头积聚的不好的说不清楚是什么的东西吧。总之广东人会把“祛积”经常挂在嘴边。妹珠他们煮的黄丝鸡烂粥还会加灯芯果皮和薏米，“祛积”的功效可能就更强了。

这几年，华侨新村的医院扩建了一圈，妇产医院变成了一家综合医院，来瞧病的人多了，光顾粥铺的人也跟着多了起来。有时候，这个小食店就像个“门诊铺子”，给寻医问药的人来上一碗应季的粥，有补有泻，总之一口喝下去，饱腹又养生。常来吃粥粉面的医院职工，对例粥也是这个评价。妹珠也因此认识了不少大夫，哪个是放射科的，哪个在药房工作，她都讲得出来。

或许也正是因为食店所处的特殊地段，妹珠也在店里留意过几对客人。“他们从拍拖时就来我这里约会，聊到尽兴的时候，就……”说着妹珠脸红着比画起亲亲的动作，“年轻人真是开放，后来女孩肚子大了他们也常常过来吃早餐，再后来，他们就在旁边的医院生了小孩，现在还会带着孩子来这里，只是有了小孩子他们就没有亲亲了。”

经舒饭的提示才得知，妹珠常常到民族东市场采购，她说，那里有充足的“碎餸”。“碎餸”是石岐人对那些在餐厅酒楼内不会供应的小鱼小海鲜的统称，又叫“猫鱼”，这些小东西有许多得意的名字，你要问学名，街坊们都会摇头，什么虾池、青鳞、狗兔、或仔、红三、乃鱼、红枝笔、蛇更……这些鱼因时节不同而有不同的品种供应，食店墙壁上的餐牌只写有相对固定、比较常见的几种：蒸鲳鱼饭、蒸鲈鱼饭、蒸盲曹饭。而那些特别的“碎餸”，则会根据每天采购情况被临时写在小白板上。

妹珠最喜欢的菜是鱼片豆腐饭，豆腐切成片状，中火煮豆腐，随后加入鱼片，焖一分钟，撒些葱花、姜丝、蒜末、香油即可出锅。妹珠说她可以天天吃这道菜，只不过她吃的时候，会给自己加一份自制的辣椒酱。

此前，常有人称呼妹珠“大姑”，妹珠不悦，那人看不出，还继续问：“大姑最拿手的面是什么？我来一碗。”于是妹珠就做了一碗带有云吞、瘦肉和鱼片的面给他。后来问的人多了，妹珠干脆把这碗面改名叫“大姑面”，直接印在墙壁的大菜牌上。

曾有人百里迢迢来喝例粥，也有人专门驱车数小时来吃拉布粉。与薄如蝉翼的抽屉式肠粉不同，拉布粉通常由一块纱布制成，馅料饱满，可切成段。因早市需求量大，人们常常排队等吃，因此在广东也被戏称为“抢粉”。不过，妹珠的拉布粉暂时阔别了菜单，因为姐姐的腰伤复发。“我的机器还在，现在只是没人做了，因为疫情，生意也没有过去那么好，请一个做粉的师傅，一个月怎么也要四五千块。”妹珠觉得很遗憾。

猫咪阿丁和一对女儿

当妹珠姐和老公朗哥正忙于准备迎接店里的午餐高峰时，阿丁已经暂时忘却失恋的痛苦，酣然午睡了，枕着风扇的底座。阿丁一旦没有恋爱就会毛色黯然，爱记仇，又挑食，只吃特定的那几种鱼，狮头鱼、乃鱼，还有虾。这是舒饭关于猫咪阿丁的记录。

妹珠一家人都喜欢猫，在阿丁来到店里之前，他们还养过四只，有的叫阿猪，有的叫小白……妹珠以前很喜欢阿猪，那是一只全黑的小猫，只有四只爪子呈现白色，像是“踏雪”。“之前的四只都是附近的流浪猫和过路猫，有些跌跌撞撞地来了，有些莫名其妙地就不回来了。”妹珠说起那几只猫颇为惋惜，“公猫常常跑丢，但万一被坏人抱走了，那就惨了。”

阿丁是五年前邻居店里生下来的六只小猫之一，妹珠见了十分喜欢，想领到店里，做“巡视员”，妹珠觉得它的后背毛发像是个丁字，就给这只小公猫起名阿丁。起初阿丁还没有工作的状态，一直懒洋洋地晒太阳，它睡觉的时候样子很可爱，用爪子盖住眼睛，妹珠说，“像个人一样”。

后来，阿丁也到了有心事的年纪，常常夜不归宿，妹珠说阿丁是恋爱脑，好“扣女”，最多的时候有两个女朋友，出门的时候一边一只。大概是过了年轻的阶段，五岁的阿丁如今很少再去追姑娘，每天早上，它去医院附近的草坪上啃啃青草，然后呕出一团猫毛，妹珠叹，猫都开始养生啦。

阿丁以前爱记仇，阿瑜不小心踩了它的尾巴，要低声道歉；如果像妹珠或是朗哥，稍有不慎，忽略了它，就算过了一两天，阿丁也会报复性地咬上一口。不过这一年，阿丁的性格变了不少。“之前阿丁得了肾结石，整天趴在台阶上，给鱼都不吃，越来越瘦，瘦得像一片纸，那时我才知道，阿丁尿不出尿了。”妹珠说，“我就带它去了宠物医院，拍X光片，做B超，手术费好几百，住院1000多，终于把我们阿丁给抢救回来了。”

阿丁回来以后不言不语，好像变得客气了很多，再也不会凶巴巴地冲人叫了。它默默地恢复体力，也变得挑食起来，淡水鱼一概不吃，只吃深海鱼虾。只有想要吃鱼的时候，阿丁才会叫两声，妹珠也有求必应。几个月之后，阿丁的体重恢复了，妹珠说，肥起来了，就放心了。

在妹珠一家看来，这只什么也不做的小猫，其实为店里付出了许多，它默默迎客，默默送客，抽空还要替客人品尝最新鲜的鱼虾，每天夜里，它都独自守护着这家食店，没有人知道它在晚上经历了什么。妹珠摸摸它的头，问阿丁辛苦不辛苦，阿丁懒懒地躺着，用手遮着眼睛，不响。

妹珠家的两个女儿已经初长成，大女儿今年已经工作，小女儿也已经上了高二。小女儿心灵手巧，妹珠说她做的点心“全世界最好吃，奶酪蛋糕、千层酥、雪梅娘，还有叫不上名字的”，妹珠提到女儿做的甜品，一直甜到心里。大女儿高高是学舞蹈的，精通街舞、民族舞、现代舞，在社交媒体上小有名气，现在在一家舞蹈机构教学，已经成为当地小有名气的舞蹈老师。妹珠偶尔打开手机，在平台上看高高跳舞，半开玩笑地说：“小时候就会跳舞啦，小时候淘气，让妈妈打得一蹦好高，像跳舞一样。”

“两个女儿都明确不会接过店里的生意。”妹珠觉得没问题，但心里也不免担忧，毕竟她知道自己已经没有年轻时的体力。但妹珠从来不会把这些挂在嘴边，她一方面要求两个女儿偶尔在放假时来店里帮忙，一边也支持着女儿的事业。小女儿喜欢摄影，她就买了照相机给她，看着年轻人在社交媒体上发的作品，她看不太懂，但嘴上不住说好。

展望

在港剧《男亲女爱》中，有句经典的粤语台词：中国四大发明，粥粉面饭。在广东，简简单单的四种主食，便勾勒出所有人的生活。妹珠觉得，早餐和午餐是一天中最重要的两顿饭，不能轻视，因为人要工作，这两顿饭吃饱，才够力气。

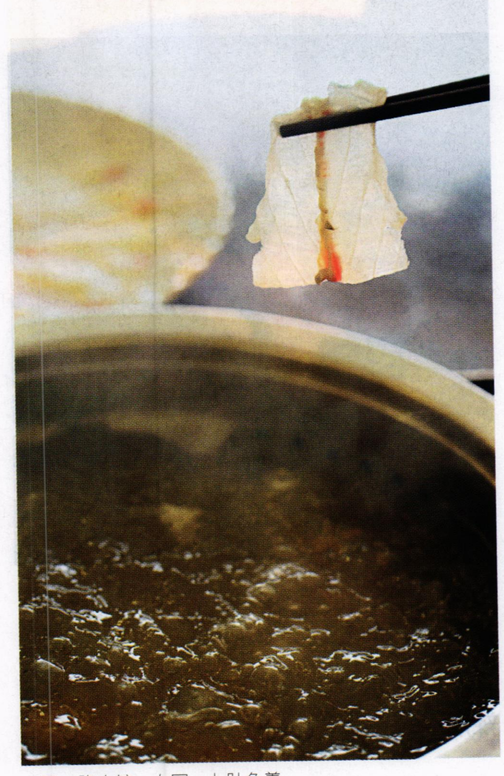
在妹珠食店，常常会感到一种归属感，这种感觉由许多细节支撑，阿瑜的关切，妹珠的谈天，偶尔还有厨师们对于老顾客的偷偷加料，或者当外地客人在这里感到困惑时，妹珠会根据他的口味单独烹饪。妹珠觉得味道最会安抚人，她说温情就是家的味道。

疫情刚开始的时候，妹珠食店随着全市的餐饮一起停工了两个月，漫长的等待之后，生意只恢复了往日的四成，妹珠有点没心气儿了，好在一众姐妹和丈夫的支持，才让妹珠坚持了下来。三年中，四个阿姨、一个阿叔、两公婆，偶尔来帮忙的两个女儿，还有一只猫，在紫来大街忙前忙后，他们像是在守护着一种希望，也像是在守护着整个社区的生机。

12月中，由于感染的人数增多，妹珠食店关了些日子，等店铺再打开的时候，已临近腊八，到时候，白衣古寺里的社工，会像往年一样，来到这里订些斋菜和素粥。妹珠静心准备，祈祷所有人平安，包括她自己，当然，也包括阿丁。

中山十样菜

主笔 · 黑麦　摄影 · 张雷





左图：脆肉鲩；右图：九肚鱼羹

脆肉鲩

在中山，有一则关于脆肉鲩的传说。80年代时，东升镇有人购买了大量的蚕豆，但因故滞销，商人无奈将其卖给养鱼人做饲料。鱼塘里饲养了大量的草鱼，渔户将蚕豆浸水变软发胀，投入水中。几个月后，这个鱼塘里的草鱼，被捕捞上来，人们惊喜地发现，它的肉质结实爽脆、耐煮不烂，且肉味清香可口。于是人们断定，是这蚕豆改变了鱼肉的质地，久而久之，中山人就爱上了脆脆的草鱼肉，并取了个名字叫“脆肉鲩”。

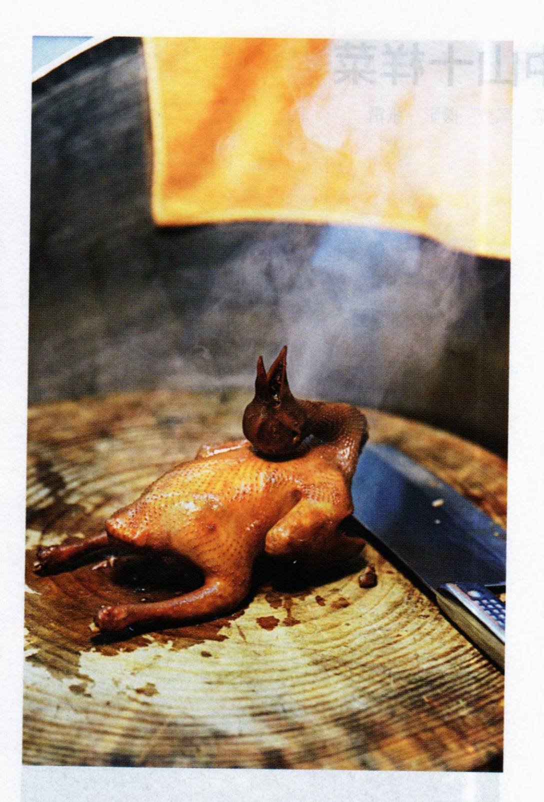
在中山的市场里，有摊贩专门预备了勺子和开水，如遇心细的客人，商户就会挖下一块鱼肉，用开水烫了供客人品尝，如若不脆打折出售也鲜有人买。脆肉鲩不适合整段料理，鱼肉切片，简单一腌，或蒸或炒，都能保持脆度。炖汤时一般会在炖锅中加入姜丝，烧开后放入脆肉鲩鱼片慢慢炖煮30分钟左右，鱼肉则变得鲜甜。

当然，脆肉鲩最广为流传的做法是打边炉。在深秋，鲩鱼正肥美，10斤上下的大鱼，被好吃的人认定为“标准尺寸”，鱼腩够肥且连着爽脆肌肉与筋肉，在菌汤或鸡汤中涮上几下，蘸足鱼露、小米辣、姜蓉制成的酱料，顿感一种弹牙的美妙口感。

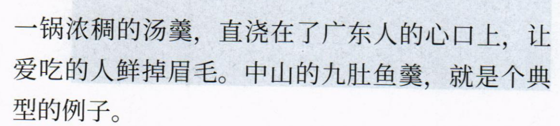
九肚鱼羹

羹是羹，汤是汤。煮羹的食材，在温火的慢煮下会撒发出胶质，形成与汤水完全不同的状态。





左图：辣炒田螺；右图：石岐乳鸽



一锅浓稠的汤羹，直浇在了广东人的心口上，让爱吃的人鲜掉眉毛。中山的九肚鱼羹，就是个典型的例子。

在广东，九肚鱼生长在河口和海岸处，因鱼肉的含水量多水，故极其嫩滑，是做羹汤的最佳食材。在中山，九肚鱼因口音的关系常被称作“九吐鱼”。制作鱼羹需用鸡汤打底，冬菇、云耳、芹菜焯熟，逐样切丝，九肚鱼在下锅前需单独蒸熟，为的是取肉方便。汤底煮开后，按顺序投下食材，最后加入开好的太白粉浆，点缀一点香菜和榄仁。中山小榄盛产花卉，茶薇、菊花最出名，因此在小榄，也有人会将菊花放入这款汤羹中，取其轻香、清凉之感。

一鲜，二嫩，三甜，是对九肚鱼羹味道的形容，橄榄核的微苦混着浓羹的香甜，在口腔中制造出别样的层次感。曾有食客对这九肚鱼羹大加赞赏，说一碗九肚鱼羹，看见春光融融，既然吃不到蛇羹了，那就吃九肚鱼羹，也足见这道菜的鲜美。

辣炒田螺

中山人吃炒田螺，实属无奈之举。山坑螺曾因其出众的肉质，以及少量的土腥味，称霸大排档。它生长在湍急的河流之中，人们过去用新鲜的、散发着香辣气的鸭脚木叶，铺在水中，只一个晚上过后，叶面上便布满了黑糊糊的、如手指大小、圆锥形的山坑螺。不过，这些年，随着人们的过度捕捉，已经很难再见到山坑螺的踪影了，在市场上，取而代之的是“盘中明珠”——田螺。

如今我们吃到的田螺大多是养殖的，在靠近广西的广东怀集县，只要看到河沟、池塘、稻田、睡莲、藤瓜菜，就可以找到田螺养殖场，公螺小而尖，母螺大而圆，每年秋季，田螺空怀，腹内无小螺，所以肉质特别肥美。

想做好吃的田螺，只需用到豆瓣酱、生姜、蒜末、辣椒、生抽、蚝油、白糖和米酒，剪掉尾部，下入锅中即可。在深夜的中山，一盘炒田螺，可以搭配一碗白粥，也可以配一碗湿炒牛河，抑或

几瓶啤酒，混合着辣椒的螺肉只需轻轻一咬，便散发出一丝雨后泥土的香气。中秋食田螺，在清咸丰年间的《顺德县志》有记：“八月望日，尚芋食螺。”在中秋节，中山人家的餐桌上，也少不了一盘紫苏炒田螺，主妇们形容这道菜，“好吃到嘲手指”。

石岐乳鸽

乳鸽如今已经成为中山菜的代表。在广东省政府的官方网站上，有一页专门介绍了这道菜。上写道，石岐乳鸽本是中山籍华侨从国外引进的优良鸽种，其中包括从日本、澳大利亚引进的“钦麻鸽”和“澳洲地鸽”，经同中山石岐的优良鸽杂交后孵育出来的一种乳鸽，这种乳鸽以体大肉嫩、胸肉特厚而著名。不过官网中也有个疏漏，那就是如今的店家几乎很少用28天的乳鸽了，取而代之的是18天、13天和11天的嫩鸽，本地餐饮人称“BB鸽”。

好的乳鸽，鸽子皮脆肉嫩，中间有一泡汤汁，此汤汁鲜纯，却不油，感觉清爽而鲜美。在中山的石岐区，最常见的做法无非三种，熟炸法、生炸法和卤制，不过在整个中山，乳鸽已远不止这三种传统做法，常见的有红烧乳鸽、明烧乳鸽、松江乳鸽、江南白花鸽、油浸乳鸽、白切乳鸽、豉油王乳鸽、醉鸽、花胶岐鸽羹……

吃乳鸽始于何时已无从考证，本地美食家估计已有百年的历史，上世纪40年代，澳门佛笑楼经营红烧石岐乳鸽而出了名，但中山人相信，绝不会有一只乳鸽被辜负。即便是30天的老鸽，也会有店家把它做成老鸽汤或老鸽粥。

蛋蒸禾虫

禾虫长得有些吓人，外形酷似“水蜈蚣”，脚比蜈蚣还多。这种通体粉红色，但时而绿色时而乳黄的水虫，学名为“疣吻沙蚕”，分布在水稻田间，或滩涂附近，以腐败的植物根系为食，因其无法饲养，所以广东人称之为水中珍宝。在中山的神湾，禾虫的捕捞与烹饪技艺俨然成为一种民俗文化。

据清代屈大均的《广东新语·禾虫》记载了禾虫的食用季节：夏秋间，早晚稻将熟，禾虫自稻根出。潮涨浸田，因乘入海，日夜浮沉。《纲目拾遗》记录了禾虫的吃法：闽、广、浙沿海滨多有之，形如蚯蚓，闽人以蒸蛋食，或作膏食，饷客为馐，云食之补脾健胃。

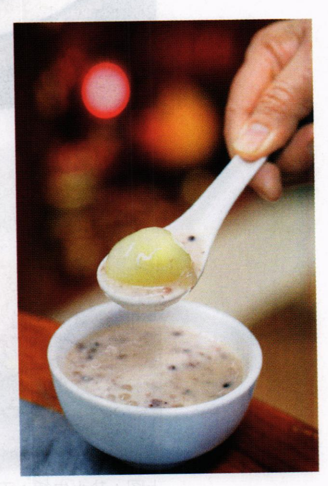
在中山小小的禾虫，常被用来炒蛋、清炒，这是两道滋味十足，又充满农家风味的下酒菜肴。50岁往上的华侨，回到中山时，常常要赶在夏秋时节，很多人为得就是吃一口这许久没吃到的禾虫。故有人家，将其做成蒸蛋糕，冷冻在冰箱里，等故人回来，拿出来煎一煎，也能吃到满足。不过真正的本地老饕只吃新鲜禾虫，煲、炖，做羹、蒸蛋，是他们最偏爱的做法。禾虫鲜嫩，加热时会释放出黏液，形成天然的胶质，吃起来爽滑，微甜，还有一点嚼劲。

鸽蛋紫米露

在中山，很多厨师都会提问：佛跳墙的蛋是什么蛋？如果回答“鹌鹑蛋”，主厨们会频频摇头，质疑你的水准。因为在中山，只有一种蛋才可被称之为珍馐，称之为“动物人参”，那就是鸽蛋。在中山，一枚新鲜的鸽蛋要卖到五六块钱，也应了当地人常说的一句话，“一鸽胜九鸡”。

《随息居饮食谱》介绍鸽蛋时说：“甘，平，清热，

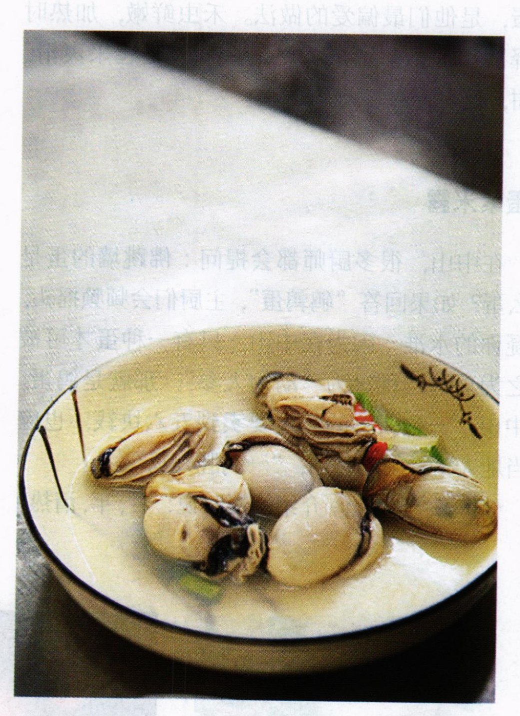




左图：蛋蒸禾虫；右图：鸽蛋紫米露

解毒，补肾益身。”《本草适原》说鸽蛋“久患虚羸者，食之有益”。鸽蛋是常常出现在国宴菜单中的一道食材，通常与扇贝做汤，因为煮好的鸽蛋是半透明的，晶莹剔透，因此好吃又好看。中山人常说，宴宾客，见人下菜碟，如有贵客从外地赶来，桌上必须有粒鸽蛋才有面子。

鸽蛋中略带腥气，因此传统厨师在烹制时会极其小心。在他们看来，真正能把鸽蛋的营养和口感发挥到极致的，还是做糖水。鸽蛋紫米西米露，是典型广东甜品，紫米与西米煮得十分软烂，鸽蛋被甜蜜的糖水包裹，已经没有了任何异味，咬上一口，散发出浓浓的蛋黄香。





上图：盐水生蚝；下图：咸猪骨粥

盐水生蚝

中山崖口村靠近珠江口，根据《崖口村志》记录，当地人工养殖生蚝已久，从大茅、三茅一直到燕石，沿海滩涂上散布着许多天然蚝场。据说，孙中山童年时曾随其外祖父出海取蚝。70年代后，浅海滩涂屡遭破坏，自然生态日益恶化，导致了当地生蚝几近灭绝。直到2008年的时候，南朗镇一度沉寂了许久的生蚝养殖才在南朗崖口村复兴起来。

盐水生蚝是疍家饮食中最常提到的菜肴，疍家是以船为家的渔民，在古代被雅称为“艇户”，广东新语讲：七八月时耕者复往沙田塞水，或塞箕箔，腊其鱼、虾、蟮、蛤、螺、蛏之属以归，盖有不可胜食者矣。

海户人家喜欢做盐水生蚝，大概是因为其简单，又能吃到淡淡的海水味。生蚝除壳，热锅冷油，爆炒姜片，冲菜，葱头，蘸开水，调味后熬成浓汤，再放入生蚝烧一分钟即可出锅，既有香气，又保持了海鲜的鲜味和口感。渔民说，疍家人伴渔而生，海水是所有人的成长记忆，家庭烹饪，讲究的是食材的天然和新鲜，吃的是原汁原味。

咸猪骨粥

广东人嗜粥，不分昼夜。每天早上，街头食店里卖的是粥，午夜时分，通宵的铺子卖的也是粥，这一碗漂浮着菜叶、鱼丸或肉的米浆里，浓缩着最传统的粤式生活。

广东的粥分三种，生滚粥、老火粥、明火粥。咸猪骨粥自然属于功力深厚的老火粥，这是几代中山的记忆，过节时，要食猪仔饼，家里还要煲粥，在物质匮乏的年月，鸡鸭鱼是富人家用的食材，穷人家常做的粥，无非是蚬子、杂鱼、田螺和猪骨。

在中山人的厨房里，常见咸猪骨出没，每隔一段时间，他们就会熬上一锅咸猪骨做的粥，既能当早餐，也能当午饭，到了晚上再加热，是碗不错的夜宵。咸猪骨粥有许多版本，最常见的家庭版本，要洗净猪骨，用白酒和盐腌咸，然后放入火中烤干，随后刷去表面的烟尘，晾晒。熬粥的时候，可放菜

干或黄豆，与猪骨一同下锅，煮上个把钟头，就可以出锅了。个把钟头，表现了中山人对食材的期待，这也是他们对味道的基本的尊重。

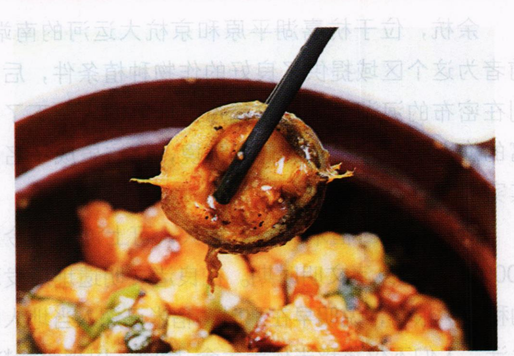


干烧凤尾鱼

凤尾鱼又名子鲚、烤子鱼、黄鲚。体背圆鳞，腹缘有棱鳞，因其尾部呈红色，形状尖细窄长，犹如凤尾而得名。在夏季，凤尾鱼多籽，因此也被称为籽鱼。在品尝过新鲜的凤尾鱼之前，大多数人吃过的是宝和牌凤尾鱼罐头。即便是在很多老中山人的记忆中，凤尾鱼罐头是礼品，不舍得吃。

相传，每年五六月时，生活在浅海的凤尾鱼就溯水而上，群集到珠江入海口咸淡水交界的水域。渔民们听闻鱼汛，就会驾着小船出海，渔网在水面上抛射出一条巨大的弧线。

广东人讲究吃“头水”，也就是每年的第一茬鱼，只为一口新鲜。由此，这鱼在市场被卖到三四十块钱一斤，倘若遇上一批带籽的货，价格能买到几倍之多。在江浙，凤尾鱼常被用来配烧豆腐，在广东，汛期捕获者鱼骨较软，一般都是整条连骨食用，晒干的凤尾鱼籽常被用来做汤，色泽如琥珀般温润。在中山，干烧凤尾鱼是一道时令名菜，厨师只需简单地油煎，便能做出入口香醇回甘、咀嚼起来香脆的佐酒佳肴。



上图：干烧凤尾鱼；下图：砂锅焗白鳝

砂锅焗白鳝

白鳝曾是广东农村最丰富的物产之一，彼时，秋收的农户会定期清理池塘，因此也捕获了不少白鳝，于是它就成为餐桌上最常见的美食。豉汁蒸白鳝，我国东南沿海一带非常流行的家常菜，它也是酒楼、餐厅中最常出现的一道硬菜，由于这道菜摆盘酷似一条卧龙，因形得名“盘龙鳝”，想必，这也是一道讨好彩头的菜式了，美味又充满寓意。

200多年前的《随园食单》中就已经出现了“红煨鳗”这道菜，作者指出烹制此菜有三戒：一戒皮有皱纹，二戒肉散碗中，三戒早下盐豉。由此可见，袁枚对白鳝这道菜颇有要求。清末民初史学家章太炎在品尝过“红煨白鳝”之后赞不绝口，将其誉为“超出《随园食单》之上”。

春鳊秋鲤夏三黎，冷鲚热鲈冬至鳝。南朗人常说：“鳝鱼上沙滩，唔死一身潺。”大概讲的就是在劫难逃，但厨师们会把这句话解释成，“处理白鳝要干净利落”。宰杀时，要用盐水搓洗，然后擦干表面，加入姜、葱、蒜和黄酒，才能去除水腥气；爆炒大量的红葱头、姜片和蒜头，再下鱼，豉油调味，盖上锅盖前还要淋上一勺白酒，厨师说：“白鳝这道菜看起来有气势，但烹饪方法非常简单，只要白鳝够新鲜，鲜嫩入味，上桌渣都不剩。”

（部分史料数据参考南方渔网）

余杭年味："吃"出来的历史与人间烟火

文 · 伊卡洛斯

对大多数国人而言，一年到头最有分量的那顿餐食，必定是年夜饭。不过，人们记忆中的年夜大餐多少有些雷同，鸡鸭鱼肉从不缺席，尽管食材丰盛，却不免少了些新意。

若要寻觅稍显别致的年味，浙江余杭或许是个理想目的地。2018年，余杭便开始打造"百县千碗·余杭至味"品牌，在其推出的余杭年味菜中，既灵活使用着当地出产的食材，也深掘着最富地域特质的美食文化。

"鱼米之乡"的馈赠

余杭，位于杭嘉湖平原和京杭大运河的南端，前者为这个区域提供了良好的作物种植条件，后者则在密布的河湖之中，给这片土地上的人留下了丰富的渔业资源。优渥的自然环境，让这里成了名副其实的"鱼米之乡"。

余杭当地的稻米食用史悠久，可上溯至距今约5000年前的良渚文明时期。在良渚文明遗址所发现的稻田、粮仓，说明早在那时，稻米已深入当地人的生活。人们不仅将稻米作为主食，同时还以稻为原料，调试着餐品的滋味——稻草扎肉正是这样的存在。

据《余杭美食》撰稿人虞铭介绍，稻草扎肉原是农家的一道餐食，肉的制法与东坡肉近似。不同的是，这道菜中的肉块更大，食用体验更为过瘾。在熟成过后，农人用泡软的稻草绑住五花肉，一方面，是为了庆贺秋天的稻谷丰收，另一方面，则是让肉的油脂能够大量吸收稻的香气。

久而久之，稻草扎肉成了当地宴席中的一道固定菜品。在观感上，扎实的大肉块，很好地体现了主人宴请时的气度；而从文化意涵上看，它也对良渚时期所诞生的稻作文明做出了当代的诠释与延展。

余杭人日常所食用的淡水鱼，大多出产于本地的三白潭。虞铭说，这里水域宽阔，地势平坦，因此湖内的鱼个头儿极大，与河道内生长的鱼在体形上呈现出了明显的区别。

尤其是湖内的白条鱼，深受老饕们的喜爱。他们深谙"不时不食"之道，只在每年的冬日，如时享受白条鱼的肥美。在烹制白条鱼时，余杭人追求的是大道至简，无需繁复的工序和调料，只消佐以火腿与鱼清蒸，便可激发出其中蕴藏的鲜味。

长久以来，在余杭人的心里，稻米和鲜鱼已成为餐桌上不可获缺的部分。在春节的菜单里，它们自然也是不可缺位的餐品。

茶香虾：矛盾美学的演绎

如果说鱼和米代表了余杭天然的乡土气息，那么



稻草扎肉



径山茶香虾

茶则是余杭昭彰雅致的风物。在余杭当地，最负盛名的茶品当属径山茶。据清嘉庆《余杭县志》记载：唐天宝元年，径山高僧法钦“尝手植茶树数株，采以供佛，逾年蔓延山谷，其味鲜芳，特异他产，今径山茶是也”。

正是因为它独特的口感，在很长一段时间内，文人雅士都习惯将径山茶用作抹茶，以供日常品鉴。就在不久前，径山茶宴还入选了联合国教科文组织新一批人类非物质文化遗产代表作名录。

最近几年，虞铭观察到，一些饭店和民宿将径山茶作为当地特产，推向了大众食客的桌前。除却制作茶饮外，人们还在沿袭传统的基础上，以茶做底，对菜品做出了相应的创新。

其中，广为人知的就有余杭年味菜单中的茶香虾。这道菜是用当地河虾与茶叶共同炸制，等到茶叶变色，虾的壳肉分离，即可捞出食用。如此制作，虾肉内里依旧能保持紧致，而外壳则变得酥脆。更重要的是，在过油之时，茶香已沁入虾内。整道菜品，吃起来茶味浓郁，还消解了炸物的油腻感。

两样食材相得益彰，它们在餐桌上的“联袂演出”，既是对径山茶文化的继承，也完成了对新口味的探索。

融合滋味：乡与市、南与北

在径山一带，还有另外一道几乎家喻户晓的美食——毛腌鸡。当地人的惯常做法，是放掉鸡血，去掉内脏，直接将洗净后带着毛的整鸡腌制起来。其外皮用稻草包裹，挂在屋外风干，等到需要烹制时，再用温水洗净鸡身内外，漂洗盐分即可。

虞铭介绍，这道菜品在径山流行已有百年，过去它很少出现在城市的餐厅中，只在乡村里普遍存在。但近年，人们在短途旅行时，在农家菜里领略到了它的咸鲜滋味，它也开始被更多的人所熟知。毛腌鸡由此进入城市，实现了城乡食客在口味上的融合。

事实上，余杭自古以来就懂得融合之道。明清之时，从事金融业的徽商、把持手工业的绍兴人、苏北的船民，都会聚于此。社会身份呈现“大杂烩”的同时，也使得美食有了更为多元的样态。

仓前掏羊锅的出现，某种程度上就是这一现象最好的例证。元朝时，北方人将吃羊的习惯带入江南。



径山毛腌鸡

明清时期，余杭的街面上已经有了不少主卖羊肉的店面。为了解决众口难调的问题，有店家开始尝试在锅中加入不同的羊的部位，加以炖煮。无论食客是偏爱羊肚、羊肠之类的内脏，还是喜欢羊肉这种精细的餐品，都能在同一锅中得到满足。

在毛腌鸡、掏羊锅之外，百丈特色竹筒饭也从乡野走入了更大的天地之中。它原本是山民们打猎和务农时就地取材而产生的充饥食物，经由推广，在今天已悄然成为人们所钟爱的主食。

对喜欢美食的人而言，他们总能在这些融合而成的菜品里收获味觉层面的多样化体验。

回溯与祝福

在今年推出的余杭年味菜菜单中，富有地域特色的菜品俯拾皆是。若是从地理的角度审视，会发现菜单中的食材涵盖了余杭境内山区、平原与河湖中的代表风物；从历史维度，我们则能窥见，传统菜肴与当代的蔬果同台“敬献”。

古与今，旧与新，乡土文明与雅士之好，就这样在年味菜中达成了某种平衡。而传统年夜饭中的鸡鸭鱼肉，也有了崭新的呈现方式。从冷菜的东苕溪逆鱼、白切羊肉，到热煲的桃花林鸡，还有健脚笋、四岭水库鱼头、南宋鳖烧羊、千张卤大肠等都体现着余杭人在餐桌上的巧思。

“百县千碗·余杭至味”用丰富的菜品，为春节留下了一个美好的注脚。作为年夜饭，它不单满足了人们的口福，更是在辞旧迎新的时刻，完成了一次对本地文化的系统回溯和致敬。





（插图：阿梗）


贵州
贵阳与安顺
“移民之城”的家常味道



贵阳自民国始就有发达的小摊小贩文化，到上世纪八九十年代，市场大开，这种文化得以复兴





上图：宫爆腰花；下图：糟辣鱼

记者·张从志　摄影·于楚众

贵阳和安顺地处黔中，两座城市离得不远，都说自己是“移民之城”，历史上也确实经历了类似的移民过程。从明朝的征南部队，到抗战时期的“下江人”，再到“三线建设”时期内迁的工厂建设者，以及近些年城市扩张中涌进的新市民——五湖四海来的人们，造就了这里开放包容的饮食特点。酸甜苦辣，东南西北，在贵阳和安顺人的餐桌上，常常有各种跨越距离的呼应和碰撞。

路边店的味道

张老二小菜馆，是那种多数人路过都不会正眼打量一下的苍蝇馆子。它在一个十字路口的转角处，地势比旁边低，门头又矮，缩在里面，一不留心就会错过。但在贵阳的几天里，我们前后去吃了三次。

第一次去是跟着在电视台工作的廖云飞。外地朋友来了贵阳，如果不想去大餐厅，他就常把他们带到这儿。晚上6点多到的时候，店里已经坐满，我们提前打电话留了一个位置。店极小，应该不到20平方米。一进门是厨房，从灶台和水池中间的走廊穿过去，再下两级台阶，才到有座位的地方，分里外两间，外间摆了两张小桌子，里间有四张桌子，最大的是一张圆桌——每次去必定有人，有时是一家老小，有时是朋友聚会，场面总是热闹。本来店外的人行道也能摆上两三张桌子，但我们在的那几天贵阳刚好降温，加上疫情局势趋紧，外面的桌子刚刚撤掉。

我们在里间占了一张小方桌，用不锈钢打造的，刚好容下三人。点的菜有糟辣鱼、宫爆肚尖、锅巴三鲜、水豆豉萝卜菜，还有水豆腐。先上来一盆米饭，不够，再加了一盆。痛痛快快，过了次饭瘾。

糟辣鱼是经典的贵州菜，张老二这儿是家常做法，用自己做的糟辣椒，口感脆，够入味，鱼是鲫鱼，现杀的，很新鲜，虽然刺多，也便忍了。宫爆系列也是贵阳家常菜馆里的必备，肚尖必须当天买，刮干净，先过沸油，然后加泡椒和葱姜蒜，大火猛炒，几秒即可，吃的就是爽韧弹牙的口感。最让人惊艳的还属烩三鲜，看着其貌不扬，入口却是惊喜，里面放了蹄筋、鱿鱼、火腿片，还有胡萝卜片、香菇、蒜薹，加入鸡肉熬制的高汤一烩，鲜味融为一体，一盘上桌，顷刻便空。廖云飞不只是带外地朋友来吃，自己也常来。一边吃着，他还另点了一份糟辣鱼，准备打包回家给女儿。

张老二小菜馆的老板姓张，人称老二或二哥，50多岁了，我们几次去都没见到，后来听说因为鼻炎做了手术，没法说话，就断了采访的念头。现在掌勺的是张老二的弟弟，也做了十几年，他

还带了个年轻徒弟。他告诉我们，炒家常菜没什么秘诀，就是锅要烧烫，食材要新鲜。大家说他家的炒菜有锅气，原因可能就在此。在店里张罗的是张老二的妻子和几个亲戚朋友，算下来总共有七八个人，店太小，客人一多，自己人都没处下脚，得站到外面去。我初次去的时候，总觉得一个小店请这么多店员，有点浪费，还愈显得挤。再去几次，转念一想，一家人沾亲带故，能拉一把是一把，也是这类小菜馆的动人之处。

除了张老二，我们在贵阳还去过几家小菜馆，各有特点，做的菜也有好有坏，要看个人口味，可能也看厨师状态。贵阳人的口味其实杂，但很多外地人来了，总喊着要去吃酸汤鱼。他们平时爱钻的这些苍蝇小馆，又确实难登大雅之堂，要不是至密好友或者来客主动提议，外地人很难知晓。

贵阳设市很晚，以前城区就是很小的一块地方，沿着南明河还修筑了城墙，城内人口不多，只有十几万。贵阳历史上经历了数次大规模移民，远的就不说了，近的，一次是在抗战时期，贵阳作为大后方，来了很多逃难的人。他们把长江中下游来的叫“下江人”，长江以北的叫“北方人”，两广来的就叫“老广”。下江人最多，不少就留在了贵阳。新中国成立以后，上世纪50年代，搞五年计划，贵阳迁入了二三十万人口；到六七十年代，搞“三线建设”，又有几十万人迁入；改革开放后，小商品经济兴起，房地产开发加速，又涌进来一批人。近20年，贵阳的人口规模已经从300万涨到了超过600万。

移民之城，特点当然是多元融合，饮食文化更是如此，贵阳的很多东西，溯源一下，都是外地或者周边地市带过来的。比如北方人带来的馒头饺子，“下江人”带来的各种甜丝丝的糕点，如今都留在了贵阳人的餐桌上。外省人来了以后，吃不惯当地的食物，还会搞些发明创造，湖南面就是一例。它是湖南人结合贵阳口味而发明的，只在贵阳才吃得到。我们采访的“王记湖南面”，老板王超林的父亲是福建的，母亲是湖南的，都是抗战时期逃难到贵阳的，王超林的爱人潘姐则是地地道道的湖南人，上世纪90年代来贵阳打工，从此扎根下来。

从各地迁移过来的人，还使得贵阳自民国始就有了发达的小摊小贩文化，到上世纪八九十年代，市场大开，这种文化得以复兴。据说以前在喷水池附近的人民大道，还有陕西路、二七路、黔灵东路，一到晚上，沿街到处都是夜市摊。有各种好吃的东西，卖豆腐、魔芋的，卖粉或面的，还有各种烧烤、烙锅。小摊小贩做的时间长了，稳定下来，就会自我迭代，想着怎么把东西做得更好吃。不过，这几年因为城市改造，旧城老街拆了不少，不少老摊老店都慢慢消亡了。这是贵阳人遗憾的事情。

我们采访的泉上餐厅的主理人宋德新，是广东湛江人，1995年到的贵阳，粤菜厨师出身，做了很多年高端餐饮。但他说，自己平时吃饭很少去豪华的餐厅，倒喜欢找些街头小餐馆。对于怎么挑馆子，他都有一套自己的方法论。“我首先会看他的招牌，看他的产品是不是干净卫生。小馆子一般都是两口子做，你还得看看他们面相，凶恶还是善良。你一看这个阿姨，干干净净，善良热情，她做的东西肯定不会太差。有的老板站在那里，就像要宰你一刀，凶神恶煞的，你就千万不要走进去。”

来自民间的屯堡菜

从贵阳往南走，80多公里就到安顺，高铁只要半个小时。那里的黄果树大瀑布比安顺这座小城名气大得多，但如果你愿意在安顺停留几天，那么，有些东西肯定是要吃的。一样是小吃，能吃的据说有几十上百种，都挤在安顺老城里，记不住地名不要紧，你就让司机把你扔在文庙或武庙，下车，然后一头扎进随便哪条街巷里，从街头吃到街尾，从这街吃到那街，准保不重样，本地人形象地称之为“小吃过街调”。

小吃吃腻了，便可以去尝尝另一样东西——屯堡菜。吃屯堡菜，也不必找什么酒楼饭店，最好是能找个屯堡村寨人家，因为寨子里的阿姨手艺最地道，次之是去找些私房菜馆，它们通常藏身居民楼里，得费点劲，打听一番。

上图：“张老二小菜馆”现在掌勺的是张老二的弟弟

下图：一家子围着一个锅吃一个菜，热气腾腾的



所谓屯堡，就是明朝时设立的军屯，一般都在边远地区，军人战时打仗，平时屯田，从事生产。明朝征服贵州后，在当地建立了很多军屯，后来经过世代衍变，就成了屯堡村寨。安顺是当时的军事行政中心，屯堡大且多，保存较好，里面的居民最初大都是来自江淮一带的老汉族，代代相传，又受本地和周边的影响，于是形成了独具特色的屯堡文化，其中就包括屯堡菜。屯堡菜杂糅了淮扬、川、湘等不同菜系，又结合了本地特有的食材，特点是精致简洁，小锅小灶，又能成宴成席。

我们到安顺吃的第一道屯堡菜，叫作灌汤猪脚，是在刘伟家吃的，他就是屯堡人，开的店叫“屯滋味”，在一个镇上，离安顺城有20分钟的车程。灌汤猪脚的制作过程颇为繁琐。一只猪脚，不要蹄髈，把剩下的部分剁成大块，带皮，洗净后，用钢刷子不停地扎皮，扎完后进油锅炸，皮就会起泡。炸完第一道，捞起来把油沥干，再烧油，复炸一道，让猪皮更加起泡。刘伟的店里每天都要炸几大筐出来，晾在那里，像虾片一样，完全失去猪脚的样子。灌汤猪脚传统吃法是用猪骨汤来煮，猪脚放进去能吸收汤汁，炸得越泡，吸汤就越多。现在的做法经过了改良，锅底可以做酸汤的，也可以做麻辣的。

刘伟本来是一个化学老师，2012年开餐馆，初衷只是为了支撑自己收藏的爱好。他喜欢收集各种老物件，尤其是石器，买回来也不倒腾，就堆在家里，让自己和朋友来欣赏。前两年，刘伟开始玩抖音，把做灌汤猪脚的视频发上去，一下就火了，很多人找过来拜师学艺，刘伟靠收学费赚了不少钱，马上就扩大了自己的收藏，还自建了一个小博物馆。

安顺在上世纪六七十年代“三线建设”时期，迁入了一批航空航天企业，有些是服务“两弹一星”的。安顺人就把屯堡菜的寡蛋、山药蛋和鱼腥草也叫作“两弹一星”。鱼腥草（就是折耳根）自不必说，不只是安顺，在西南地区的餐桌上，几乎无处不在。其中最有意思的是寡蛋，北方又叫“毛蛋”，就是孵化失败的鸡蛋或鸭蛋。很多人视为一道黑暗料理，避而远之。在贵州，似乎也只有安顺这个地方吃寡蛋，据说就是明朝时从江淮带过

灌汤猪脚传统吃法是用猪骨汤来煮，猪脚放进去能吸收汤汁，炸得越泡，吸汤就越多。

来的。南京现在也有寡蛋，叫“活珠子”。不少安顺人到了南京，就有意去尝尝那里的“活珠子”，但回来后都会摇头说，还是不如他们安顺的寡蛋。

南京的寡蛋是蒸，如果里面的胚胎已经成形（称为儿寡），剥开一看，黑糊糊的，一般人确实不敢下口。安顺的寡蛋是炒，把寡蛋蒸熟以后，去壳，儿寡还要一根根去毛，然后改刀切片，放辣椒、葱姜蒜或者西红柿进去炒。这样做出来的寡蛋，没有任何腥味。安顺晓乐人家的罗师傅给我们做过一盘，火候恰到好处，吃着香脆，一嚼就碎。

山药蛋是在任纯君的私房餐厅里吃到的。他做的山药蛋，都是小指头大小，先冷油下锅，油开了即起锅，再用青椒末炒入味。任纯君早年在黄果树宾馆当过厨师，接待过不少领导。后来出来单干，在黄果树大瀑布外面开了餐厅，有一手做野味的绝活，远近闻名，想去都得提前订位置。如今做私房菜，一天就做几桌，朋友称他是用大酒店的手艺做家常小炒，降维打击，能不好吃吗？

在安顺，我们还去了旧州古镇，那是当地最大的屯堡聚落之一，民居生态保留很完整，村里不少老人依然着青衫，宽袍窄袖，当地人说是“凤阳汉装”，但不知情者定以为是少数民族的服饰。罗师傅的朋友在那里开了一家小餐厅，叫“旧州时光”，据说还上过电视。一听名字，本以为是那种景区常见的网红餐厅，不抱多大希望。点了几个菜，有鸡渎豆腐、旧州辣子鸡、糟辣肉片，在别处也吃过几回了，这里再吃，风味又不同。旧州的辣子鸡是一绝，他们又叫鸡辣子，突出的是辣子，鸡肉反倒可当配角。传统的做法非常独特，材料用的是旧州本地土鸡和本地辣椒，把辣椒做成糍粑辣椒，和鸡肉一起热油炒制好后，要装进坛子里封存，过几天再捞出来，冬天吃稍微加热一下，夏天则直接装盘，香味极其浓郁，鸡肉软糯，回味悠长。吃完，罗师傅带我们去了后厨，一看，掌勺的都是阿姨，是从附近村寨里请过来的。


旧州古镇，是当地最大的屯堡聚落之一，村里不少老人依然着青衫，宽袍窄袖，当地人说是“凤阳汉装”

贵州的辣子鸡滋味丰富细腻得多，口感也更软糯，这是贵州人引以为豪的。

贵州的辣

强哥，本名许劼，是餐饮投资人，自己也做美食自媒体。他在北上广的大厂里待过，后来回到贵阳，贵州88个县里跑了66个，吃了很多好吃的东西。他总结的是，贵州的美食是一种“部落文化”，“一坨一坨的”，差异性很大。这背后的原因很多，一个是地理上，贵州多山，交通闭塞，很多小生态就得到保存；另一个是历史原因，贵州建省比较晚，行政版图也变动不定。黔北的遵义曾经长期隶属川渝，所以遵义菜受川菜影响就大，而黔南的不少地方，历史上要么被划入云南，要么被广西管辖过，就受到了南边来的影响。黔西北地区少数民族多，山高路远，食材和烹饪技法更加迥异。

但如果说贵州菜有什么一脉相承的东西，那答案绝对是辣椒。无论是在贵阳还是安顺，一桌家常菜里，往往能找出好几种不同的辣椒。张老二家的糟辣鱼、晓乐人家的糟辣肉片，肯定都离不了糟辣椒，而且糟辣椒得自制，风味各异，是各家独有的味觉记忆。吃水豆腐或者各种火锅，用的蘸水里放了干辣椒。吃粉吃面，必须来几勺糊辣椒。糍粑辣椒则是贵州菜的另一大特色，是把干辣椒用开水煮开，泡软，加入其他佐料，舂至产生黏性。再进一步进油锅炒制，就成了油辣椒。糍粑辣椒最经典的应用便是辣子鸡。和用干辣椒炒出来的辣子鸡相比，贵州的辣子鸡滋味丰富细腻得多，口感也更软糯，这是贵州人引以为豪的。

提到贵州的辣椒，我们这些外地人当然也想到“老干妈”，但贵阳人一听，有些不屑。“我们不吃老干妈，只有一种情况，就是离开家乡20年，我可能会吃，在贵阳我不会。就是油辣椒嘛！我爸妈也会做，几乎家家户户都会做，手艺还不一样。”强哥说道。

在吃辣方面，贵州人拥有足够自信，尽管周围是强邻环伺，北边有川菜，东边有湘菜，都是大戏，更加强势，但只要说到辣椒这个东西，贵州人不管在哪儿，都会轻描淡写地讲一句：“这个辣椒不太香！”贵阳的美食爱好者张旭阳说，贵州的辣椒比四川、湖南都更精致，强调复合味道，追求变化，突出香味，不是简单的、直愣愣的辣。“比如糊辣椒，是像炒咖啡豆那样去烘焙，把干辣椒焙得很香；糟辣椒则是发酵，还有油辣椒、糍粑辣椒，都经过了加工，有层次变化，既要辣，又不是那种死辣。”

贵州人吃辣的历史很长，甚至可能是最长的。中山大学人类学系教授曹雨在《中国食辣史》一书中考证，贵州是中国第一个食用辣椒的省份。康熙六十年（1721）的《思州府志》里就记载道：“海椒，俗名辣火，土苗用以代盐。”原本是被沿海一带的商人作为观赏植物引进的辣椒，到了缺盐少油的贵州人手里，开启了国民食辣的历史。

吴堃嵘1989年出生，在广东上的大学，他的父母是“仟纳酒楼”的创始人。但吴堃嵘是不走寻常路的人，大学读到一半，自己辍学回家，父母断了他经济来源，他就偷偷开家里的车出去跑黑车。他本来更感兴趣的是粤菜。10年前，吴堃嵘跟一个老板合伙创办了贵阳第一家港式茶餐厅，请的都是广东厨师，用的食材也是从广东空运过来的。第一年天天排队，大家觉得好奇。两年后，新鲜劲儿过了，粤菜馆也多了，客人就少了，吴堃嵘后来干脆关了店。他后来还创了几次业，到疫情这几年，店纷纷都关了，家里老店的经营也遇到困难，他只好回来。

仟纳是做贵州菜起家的，已有20多年，吴堃嵘觉得这面旗帜不能倒在自己手里，他回来后一直在琢磨，贵州菜应该怎么做才能适应现在的市场。在历史上，有钱的地方吃甜，没钱的地方吃下饭菜，贵州菜属于后者，比较重口，以下饭为主。他分析说，贵州菜有几个弱点。一个是颜色难看，比如糊辣椒，黑糊糊的，还有糍粑辣椒，舂出来本来是鲜红色，一烹饪菜品，颜色就变暗了。贵州的辣子鸡，其实口味很好，但做出来接近于黑色；二是食材比较低廉，做法也相对粗糙，很难高端化，不像粤菜、鲁菜和淮扬菜，食材考究，做法和工艺也很繁复。

吴堃嵘说，贵州菜的丰富性和多样化很大程度上来源于辣椒。贵州是全中国辣椒种类最多的地方，有糟辣椒、糊辣椒、糍粑辣椒、干辣椒、皱皮辣椒等十几种。“很多菜，如果你不放辣椒，它就不是这个菜了。比如牛肉粉，说白了就是拿牛骨头熬一锅汤，然后再烫一碗酸粉，上面给你放两片牛肉，如果光是吃清汤的牛肉粉，它就跟兰州的粉没得比，但贵阳人吃的时候加一勺糊辣椒，那就不一样了。”

（插图：文哲）





王记湖南面的老板王超林

一碗“湖南面”

记者 · 张从志　摄影 · 于楚众

贵阳人常说，贵阳是个移民城市，明朝时，征南将士和家属是一拨，抗战时期逃难到大后方的是一拨，解放后搞“三线建设”，又来了一拨。天南海北、口味各异的人，让贵阳的街头吃食很杂，够丰富。“湖南面”，就是在这种土壤里诞生的。

油榨街上的湖南人

王记湖南面是贵阳一个美食爱好者推荐给我的，他去吃过，觉得好，还说那里的老板娘很漂亮，人称“潘姐”，她有个爱喝酒的老公，姓王，店就在油榨街上，跟出租车师傅说一声就到了。

油榨街，在贵阳市南明区，街道不长，历史很长。古代贵阳只有一片狭小的老城时，油榨街在城南，是交通要道，马帮常常取道此地来往于西南，官府于是派人修建驿道和关口，派兵把守。到清初，街上饭馆林立，一些商人看准时机，开设榨油房，油榨街因此得名。后来，赚了钱的富商和乡绅在街上争相立牌坊，一共立了20多座，浩浩荡荡排开而去，油榨街又得名“牌坊街”。

这是很久以前的故事了，今天的油榨街既没有牌坊，也不见榨油坊，看起来只是一条普通的老城街道。王记湖南面在一条小巷子里，离主街有百十来米，看起来也极寻常。和南方很多专营



面馆经常有在附近上学的小学生来吃早餐

早餐的粉面馆一样,"王记"把厨房设在门口,点餐、收钱、出餐都在这里完成,公开透明,流程也快,不让客人久等。要找到潘姐并不难,档口里一共站了两人,一位负责煮面,一位掌勺,同时兼收银。后面这位打扮得干干净净,妆容素雅,想必就是潘姐了。一问,果然没错。

12月的贵阳,气温降得快,从穿短袖到羽绒服,只花了一个晚上的时间,冰冷透骨,不论你在屋内还是屋外,都躲不掉。我们去的时候已是中午,面馆早上七八点是用餐高峰,这会儿人不多。花12块,点了一碗湖南面。汤应该是用骨头熬的,够鲜,用的面条大约韭菜叶宽,口感顺滑,盖的臊子里有猪肉和鸡肉丁,还放了香菇丁,最后再撒上一把葱花。吃上这么一大碗,浑身顿时有了暖意。

潘姐是地地道道的湖南人,本名潘虹梅,家是湖南怀化的。1993年,19岁的她第一次来贵阳,到了油榨街。那个年代,湖南人到贵阳的很多。街面上,擦皮鞋的是邵东的,开眼镜店的是邵阳的,搞复印打印的几乎无一例外都是娄底人。她的姐姐比她先到一步,在贵阳钢铁厂当吊车司机,第一个月工资拿了158元。

贵阳钢铁厂,当地人叫"贵钢",厂区就在油榨街。它是贵州首个钢铁联合企业,1958年在油榨街建成,打破了贵州不产钢的历史。此后贵州又成为"三线建设"重镇,贵钢规模持续膨胀,大大小小的配套工厂和工人家属区、生活娱乐设施在这里落地,使得油榨街一跃成为贵阳最繁华的街道,生活在这里的贵钢人享有全城人都羡慕的福利待遇。

潘姐没能进钢铁厂,她在餐厅、服装店都打过工。那时候,允许个体户经营,很多下岗的工人另谋出路,贵阳的街面上就开出了各种各样的粉面馆,其中就有不少湖南面馆。身为湖南人,当然禁不住好奇,要进去吃一吃,但潘姐一尝,发现这面完全不是湖南口味,汤是鲜的,臊子卤过,



早上六点多的面馆，店员正在卤制鸡蛋

还带点甜味，一点也不辣，桌上放的辣椒闻着像是烤糊了，也是不辣的。她觉得真奇怪。

湖南面到底是怎么来的？据说在抗战时期，大批湖南人逃难到贵阳，吃不惯当地的粉面，就结合湖南和贵州的口味发明出了湖南面，所以出了贵阳就吃不到。有些不知情者，出差到湖南，想吃碗湖南面，满街去寻，没见着，回贵阳来还被当成笑话讲。

到贵阳10年后，潘姐嫁给老王，开了一家湖南面馆。老王，全名叫王超林，是贵阳的二代移民，父亲是福建人，母亲是湖南人，都是抗战时逃过来的。刚认识时，老王还在油榨街卖酸辣烫，雇了五六个人，生意做得红火。酸辣烫是贵阳当地的小吃，跟麻辣烫差不多，三五个人围着一个小火锅，酸汤锅底，自己加一些烫菜，一顿不过二三十元。大约是在2002年，潘虹梅和姐姐带朋友来旁边的诊所打针，被老王一眼相中，托人去介绍。潘姐知道他一个人经营这家小店，开了五六年，做事认真，能吃苦，是过日子的人。两人就走到了一起。

那家酸辣烫就在如今王记湖南面馆的位置，当时楼房还属于贵钢电影院，店就开在电影院门口，对面是贵钢招待所，沿巷子往上走，有附属的幼儿园、小学和初中。王超林选位置有眼光，很快就在这条街上扎稳脚跟。不过，也是那一年，他们接到了电影院要拆迁的通知。于是，他们关了酸辣烫，去箭道街开了一家面馆，专门卖湖南面。此后是城市剧烈变动的年代，在箭道街开了半年，又是拆迁、关门；他们再搬到安云路上，开了几年，还是拆迁，关门。2005年，在贵钢电影院的旧址上，一栋新的大楼盖起来，老王和潘姐就带着“王记湖南面”回到了这里。

王老板，“有点匪气”

王超林今年58岁，留光头，喜欢穿一件白色的厨师服。他每天5点起床，5点半左右到店里，他主要的职责是炒臊子。这也是湖南面的灵魂。店里雇了四个工人，天还没亮就开始忙碌，他们先要把新鲜的鸡肉卤一遍，然后切成丁，加上切好的瘦肉丁，一起放进门口的大铁锅里炒，炒出香味后加水，再加酱油、白糖、香料包、甜酒酿，最后倒进香菇丁，煮上一个多小时，一大锅臊子就做好了，够小店用上一整天。

早上6点45分左右，店里迎来今天的第一个客人。他进门先跟王超林递了个眼神，然后点了碗湖南面。来人姓袁，50多岁，也是开餐馆的，店不大，开在警察学校旁边，平时来吃的学生多，疫情这几年，客人少了三分之二，小店勉强支撑。袁老板每天5点起床去采购，买好菜后，就拐到巷子里来吃碗面。他经常是店里的第一个客人，一来二去，和老王就相熟起来。他说贵阳的湖南面很多，各家都不一样，他喜欢王记这种汤底清淡一点的。

贵阳是出了名的“粉面王国”，光羊肉粉就有好几种，江湖上有“四大门派”之说，指的是兴义、遵义、水城（六盘水）和金沙这四个地方的羊肉粉，各有千秋；此外，牛肉粉、素粉、肠旺面在贵阳也有各自的拥趸。湖南面看着低调朴实，并不豪华惊艳，却在贵阳的街头也赢得了一席之地。

面好了。袁老板端过来，往面里放了一勺糊辣椒，再来一小碟泡菜，里面是洋葱丝和包菜。这是王超林的小发明，模仿的是贵阳的一道凉菜水豆豉拌大葱，他将洋葱切丝，加入料酒、油盐酱醋，拌上水豆豉，泡上几个小时，出酸味后，用来搭配湖南面，很能解腻。袁老板吃面速度极快，几分钟就只剩一碗汤了。他大喝几口，抹抹嘴，再从怀里掏出烟盒，给王超林递一根。抽完后，起身离去。

吃湖南面，据说还有种讲究的吃法：面来了，先什么都不加，喝几口汤，尝其鲜味；然后再吃面，可以放点醋，加些泡菜；面吃到一半，取来桌上的糊辣椒，洒上一勺两勺，轻轻一拌，碗里的面又是另一个味道。糊辣椒是贵州的粉面馆都缺不了的调料，做法很简单，就是把干辣椒用火烘烤，然后碾成细面，也可以再加点其他佐料调味，各家配方都不一样。糊辣椒有一股浓浓的焦香味，跟折耳根一样，本地人爱得很，外地人却可能吃不惯，觉得有股糊味。

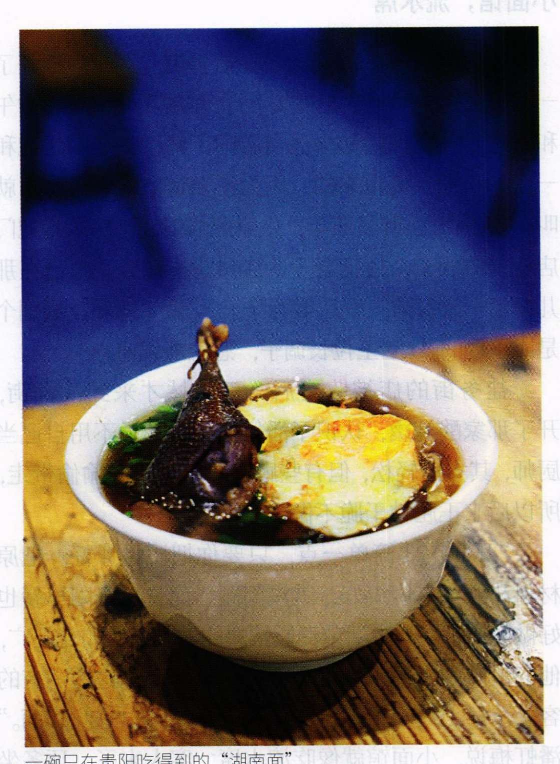
老王的面馆每天营业到下午4点，但早上那阵忙过后，他可能已经醉醺醺躲到墙角了。老贵阳人冬天有喝早酒的习惯，爱酒如命的老王自然体贴同好，他在店里放了一桶自己泡制的酒，度数看着不低，很廉价，自己用塑料杯接，3块钱一杯。去接酒喝的，一看就是上了年纪的老贵阳，包括老王自己。

王超林爱喝酒，用潘姐的话是“嗜酒如命”，两人为此吵吵闹闹了很多年。“也没用，一家人，该包容还得包容，不然日子没法过。两个人最起码有一点，劲是往一处使的，目标是一致的，就可以了。”潘虹梅说，老王虽然喝酒，但该他干的活从不耽误。

潘姐认为，老王爱喝酒的习惯，一定是当年在贵阳酒厂留下来的。那是1986年，贵阳的各大国营厂招技校生，王超林报名考进了贵阳酒厂，在厂办的技校里读了一年，学的是调酒师，毕业后分配到酒厂的仓库做保管员，“每天跟酒打交道，同学找他去也是喝酒”。但老王说，自己的饮酒史比这早多了。

王超林出生在1964年，在家排行老九，父亲原本是个工厂主，民国时期就从福建到贵阳投资办了一家肥皂厂，解放以后，国家搞公私合营，肥皂厂收归国有，被并进了一家化工厂，王家的几兄妹也被安排到化工厂上班。1981年，17岁的王超林高中毕业后进了肥皂厂，一个月拿30块工资，上了几个月班，他觉得没意思，跑了出来。他从小爱吃爱喝，就跟着一位厨师当学徒，人家结婚办席请他们过去，“我就去打下手，屁颠屁颠地跟在他后面”。那时候，王超林已经抽烟喝酒样样精通了。

王超林没上过正经的厨师学校，也没进酒楼饭店当过学徒，他后来那些五花八门的手艺，都是这样的野路子学来的。他说自己年轻时就有一股小聪



一碗只在贵阳吃得到的“湖南面”

明和机灵劲儿，不管是在工厂里还是在社会上，学东西都快，后来闯荡江湖，凭的都是这点本事。

在贵阳的河滨公园附近，王超林摆摊卖过烤羊肉串，六毛八一斤购进羊肉，卖5分钱一串，一天能赚10块钱。那时他在厂里一个月才拿30块，索性就不干了。他还在蟠桃宫附近卖过羊肉粉，也是摆摊儿，这回取了个名，叫“九九羊肉粉”，因为他在家排行老九，每天能卖50块，净赚20块。每天收摊后，王超林就拿20块钱出来，放到家里的柜子下面，其他的拿去花掉。后来贵州的羊肉要外销，王超林不好进到货，就收了摊子。80年代的时候，大家流行听录音机，王超林又跑到福建去贩过磁带，一趟赚了上千块，变成三块表带回贵阳，钱花完了，表后来也不知所终。

潘姐认识老王没多久，就觉得他身上“有点匪气”，但他却很爱做饭，不只是当生意做，自己在家也做。结婚20年以来，潘姐在家几乎从不下厨。“他还喜欢尝试各种新的菜，比如我们去哪个酒店吃了什么新的菜，只要他吃过，他回来就能做得出来。从年轻的时候就是这样。”王超林则说，潘姐做饭实在太难吃了，他和女儿都不吃。

小面馆，流水席

王超林最早做湖南面是在盐务街，那时候他开了一家炒菜馆，叫“晓不得餐厅”，早餐卖湖南面，中午和晚上炒菜，都是他自己当厨师。餐厅的名字是他和一个四川朋友商量来的，因为不知道取什么名字，就叫“晓不得”。开了三年，生意照样很好，房东却把门店提前收回去，还把老王的店员也挖过去，自己在那儿开了一家餐馆，没几年就垮了。“做生意咩，靠别个是靠不住的。”老王拉长调子，悠悠地说道。

盐务街的店被收走后，王超林才来到油榨街，开了那家酸辣烫，认识了潘姐。做酸辣烫不用自己当厨师，其实挺轻松，但有些顾客喜欢把签子偷偷带走，所以后来王超林干脆不做了。

“开面馆要简单一点，只要你把质量抓好，把原材料和服务态度搞好，就没问题。而且在贵阳早餐也好做一点，不像生活节奏比较快的城市，比如北上广，他们没时间坐下来安安心心吃碗面。我们这边还有的客人，早上先去单位打个卡，再慢悠悠出来吃碗面。”潘虹梅说，小面馆就像吃流水席，客人来了，顶多坐半个小时，吃完一抹嘴，走人，换座率很高。

“王记”在油榨街开张后的17年里，没有遇过大风大浪，要说有，贵钢的搬迁可能算是有些影响。在潘虹梅印象中，贵钢是在2009年开始搬迁的，持续了好几年时间，那几年，面馆里的客流明显下降。“当年贵钢的效益好，我们早上一开门，八九点左右，从厂里下夜班的人就成群结队出来，不一会儿就把馆子坐满了。工友们吃碗面，有的还要喝点小酒，然后回去洗个澡，睡一觉。”潘虹梅说，自从贵钢搬走以后，就再没有这种兴旺的场面，只是他们在这里做的时间久了，有很多老客人，也不想再挪地方。

2016年，贵钢老厂整体搬迁到了几十公里以外的修文县，很多人跟着厂子一起走了，油榨街变得冷清了许多。现在来“王记”吃面的客人，钢厂的老居民已经不占多数，反而是周边甚至离得很远的地方的人来得多。“现在周边小区还是以贵钢以前的老宿舍为主，这些居民的收入，说实话，在贵阳已经属于比较低的了。我们一碗面最便宜也要12块钱，有这12块，他们买回家可以给全家人做一顿早餐。”

这几年的疫情，对贵阳的冲击本来不算大，直到今年8、9月，奥密克戎毒株传进来，然后迅速蔓延，打了贵阳人一个措手不及。那几个月，所有店铺全部关停，“王记”也停了近两个月。对老王和潘姐这样的小生意人来说，这么多年下来，多少有点处变不惊的能力，再大的困难来了，大不了歇业，等它过去，再收拾收拾，开门迎客。不过老王发现，“解封”以后，来店的老顾客还是少了。他估计了一下，这几个月客流下滑了差不多50%。以前他们店一天最多能卖七八千元，现在只有三四千，店里的工人工资加上房租水电，收支才勉强打平。

潘姐现在的心思还要放一部分到女儿身上。他们的女儿在一中读书，明年高考，潘姐在学校附近陪读，每天要把女儿送去学校才能来店里。她觉得，“开早餐店最大的一点不好，就是没有自己的周末和节假日，每天都得开门，周末比平时还要更忙，陪伴女儿的时间就少了”。不过，每天出现在窗口时，潘姐还是尽力带着笑容，爱跟客人聊两句。她说，来店里吃面的，95%以上都是老顾客，有很多人吃了10年以上，从小学吃到大学毕业，吃的其实是一个人情。“我们要保证从我们手上出去的每一碗面都要让客人吃得舒舒服服，保证质量和味道，也要保证我们的服务态度。”



晓乐人家的老板罗顺成

晓乐人家：吃一顿家常饭

记者 · 张从志　摄影 · 于楚众

安顺人钟爱家常味道，评价一个本地厨师的好坏，也是看他会不会几道拿手的家常小炒。安顺作家戴明贤曾在书里写道，这是因为安顺人觉得，“偶尔吃一顿酒席觉得好吃，不稀奇；家常菜得顿顿吃吃不厌，才算本事”。在朋友们眼中，罗师傅就有这种本事。

一顿饭

安顺人喜欢请客是出了名的。三朋五友，结成一个致密的小圈子，今天你做东，明天我做东，一周七天，几乎天天都可以有饭约。吃饭，免不了喝点小酒，不兴劝，然后得“吹吹牛”。安顺人还把各种形式的聊天，统统说成“吹牛”。他们平时约饭找的都是一些家常菜馆，价格不贵，可口下饭。这样的小馆，在安顺很多，不少就藏身在居民楼里，要不是熟人指点，还真找不到。

罗顺成，人称罗师傅，他的餐厅叫“晓乐人家”，我们还在贵阳采访时，就有好几个老饕极力推荐，让我们一定要上他家正正经经吃一顿饭。从贵阳到安顺很方便，高铁

不到半个小时，可惜有疫情，车厢空荡荡的。罗顺成给餐厅取名“晓乐人家”，还是十几年前朋友出的主意，那时大家喊他小罗，安顺话的谐音就是“晓乐”，听起来快快乐乐，就拿来做了餐厅名字。

到了安顺，我们按照罗师傅给的地址一路寻去，却走进了一个建筑工地里，犹疑片刻，还是给他打了电话。他嘱咐，继续往里走。进来的路似乎还没修好，一半水泥一半是土，好不容易才绕到了他说的小区门口。我和摄影记者老于面面相觑——把餐厅开在这里面，真够自信！

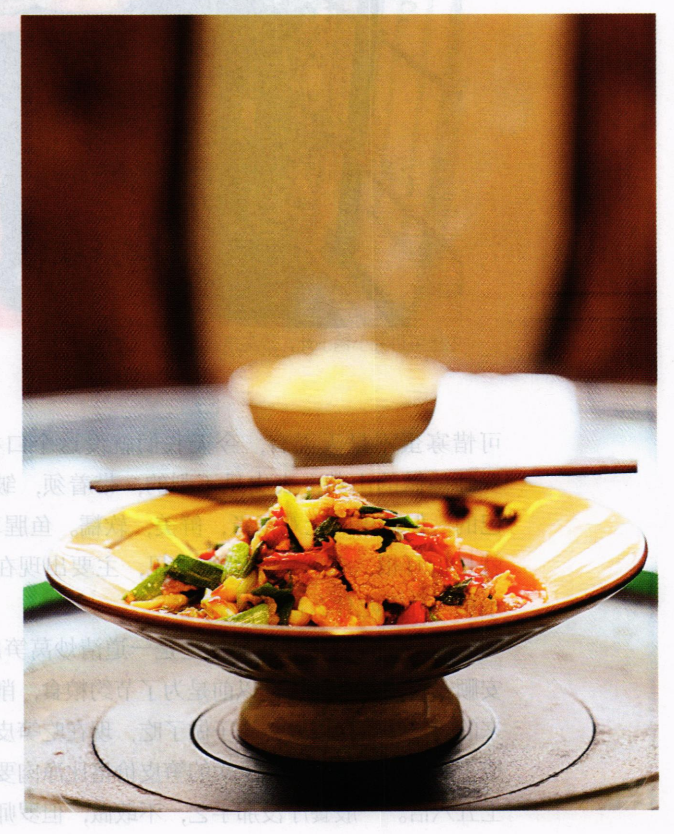
晓乐人家是2021年才搬进现在这个小区的，罗师傅把一栋楼的顶楼全给包了下来，打通后，开了9个包间。一到晚上，订位都难。我们坐电梯一路直达顶楼，感觉像是赴一场密会。电梯一开，就是餐厅，一条走廊把后厨和几个包房连接起来，走廊里装饰了一些花草，墙上挂着些安顺城的老照片。罗师傅的餐厅不点菜，餐标有几档，40元、60元、80元，来几个人，多少餐标，跟服务员一说，她去后厨商量，不一会儿就拿着菜单出来了。

罗师傅做的是安顺的家常菜，尤以屯堡菜最为人称道。屯堡菜说起来历史可就长了，罗师傅晚上忙，没工夫作陪，于是叫来一群朋友，给我们这两个外地食客好好讲讲。朋友里有大学老师，有机关单位的，也有开照相馆的。一落座，场面热闹非凡。

屯堡，就是以前的军屯，明朝初年征服贵州后，在当地实行军屯制，将士卫戍边疆，就地屯田，所以叫军屯。安顺府是当时的军事指挥中心，保留了大量的屯堡村寨，里面的居民最初大都是来自江淮一带的汉族，代代繁衍，又受本地和周边的影响，于是形成了独具特色的屯堡文化，其中就包括屯堡菜。屯堡菜的基础是淮扬菜，但吸收和借鉴了川、湘等不同菜系，杂糅而成，特点是精致简洁，小锅小灶，又能成宴成席。

罗师傅今天亲自下厨。首先端上来的是安顺的红烧肉，当地人叫红肉，这是屯堡菜的代表之一，颜色比平常吃的红烧肉更深，而且是带汤的。屯堡人做红肉，要把新鲜的五花肉先炸一遍，出油后，再按东坡肉的方法去做，皱了的肉会再把汤汁吸回去。

安顺在上世纪六七十年代搞“三线建设”，从外面迁入了一批服务“两弹一星”工程的军工企业。安顺人在吃的领域也发明了自己的“两弹一星”，即寡蛋、山药蛋和鱼腥草。寡蛋，又叫毛蛋，就是孵化失败的鸡蛋或鸭蛋。很多人视为一道黑暗料理，在贵州，只有安顺这块地方吃寡蛋，而且历史可以追溯到明朝，据说是从江淮带过来的。





上图：糟辣肉片；下图：炒寡蛋



屯堡菜讲究小锅小灶，炒菜精致简洁，尤其下饭

可惜寡蛋不是天天有，今天我们就没这个口福。罗师傅做的山药，表皮是不削的，带着须，皱巴巴的，但他用的土鸡汤煮，鲜美，软糯。鱼腥草，就是折耳根，在云贵川都很常见，主要出现在蘸水里，几乎吃什么都可以搭配。

不过，让我最开眼界的还是一道清炒莴笋皮。安顺人喜欢吃莴笋皮，以前是为了节约粮食，削下来的笋皮舍不得丢，想法子做了吃，现在吃笋皮倒成了高级的吃法，市场上卖的笋皮价格比净肉要贵上五六倍。一般餐厅没那手艺，不敢做，但罗师傅炒莴笋皮是一绝，看着普通，像一盘萝卜丝，就放了几个干辣椒和蒜瓣，但吃起来却有意思。笋皮切成细条，爽脆有韧性，嚼在嘴里，本以为会有苦味，没想到十分清甜，说是营养价值挺高。

来的人多，菜也上得多。糟辣肉片、土鸡渎豆腐、水煮儿菜、炒魔芋、血肠，每一道，席间都有人能讲出故事来。我下筷最多的是一道炸小慈姑。端上来时看着像鸡蛋炒的小鱼干，没想到是一道蔬菜，吃起来一口一个嘎嘣脆，下酒又下饭。安顺人喜欢吃的是野慈姑，个头比家慈姑小得多，有根细秆，像只小蝌蚪，做的时候把慈姑头放砧板上用菜刀拍裂，下油锅炸，可以撒上椒盐直接吃，也可以加青椒再炒一下，酥脆入味。

安顺人大方幽默，朋友聚会，当然不只是吃饭喝酒，席间还少不了一些文字游戏。他们爱用四字成语或短语，但只说三个字，留下一个让人猜。比如说请你喝个“天长地”，说的是喝酒（久），也可以玩弄数字，喝个“8+1”，还可以紧跟时事，1949年以后，安顺人说吃饭，就会说吃个“劳动模”（范），喝茶就是喝“人民警”（察）。参与者要开动脑筋，故意“刁难”对方，然后互相调侃一通，一顿饭的气氛就活跃起来。如果你是初来乍到的生人，被逗弄几次，也就松弛下来。很多学校老师是外地来的，没几年，也都跟本地朋友学会了这门语言游戏，增加了些地方认同感。这正是这种饭局的可爱之处。

忙完一大桌菜后，罗师傅终于落座，他穿着厨师服，圆胖脸，慈眉善目，头剃得只剩头发桩子。大概是被油烟已经熏饱了，罗师傅不怎么动筷，他敬了几杯酒，讲了几道菜，然后安静地听大家胡侃。罗师傅是有心人，平时爱好搜集民间菜的做法，开餐厅给了他方便，只要有空，他就出来

陪陪客人，“吹吹牛”，来的客人本地外地、行行业业都有，讲到各自在哪儿吃过见过的好东西，罗师傅听了觉得受启发，回去后就记在自己的笔记本上。据说已经记了几大本。

逛菜场

等罗师傅腾出空来，他带我们去逛了一趟菜市场。我们早上约在安顺城的新大十字广场见面，吃过早餐后，从广场背后钻进了一条老街。这里以前是安顺的老菜场，两旁都是低矮的瓦房，现在已经被划入拆迁范围，但还有些商户没搬走，生意照做。前两天没吃到寡蛋，罗师傅决定今天带我们去看卖寡蛋的。到了门口，老板娘刚起来，说今天没好货，改天来了通知罗师傅。寡蛋，在东北、江浙、湖南乃至越南都有，称呼不一，比如南京叫“活珠子”，浙江称“喜蛋”，北方人说的是“毛蛋”。养殖厂定期把没有孵化出来的鸡蛋和鸭蛋送给市场上的商户，他们再来加工，挑拣出好的，蒸熟、去壳，再卖，还有蛋黄可见的叫黄寡，已经有小鸡小鸭雏形的叫儿寡。晓乐人家用的寡蛋都在老街这儿买，蛋好不好，罗师傅上手一捏就知道了，他说，“要挑软和的，有弹性的”。

寡蛋做法很多，煮、卤、煎、炸、烤都可以，但安顺的做法尤其考究。罗师傅说，安顺的寡蛋通常是切成片去炒，儿寡还需去毛，然后改刀成小块，炒的时候，葱姜蒜这些都少不了，辣椒也得用上好的，盖住腥味。可以做成酱香型的，把小尖椒切碎，加甜酱一起炒，也可以清炒，把西红柿剁蓉，放进去一起炒。炒寡蛋，火候是关键，要让它兼具微脆、绵韧的口感，全凭经验，极显功夫。

从老菜市场穿过去，再一拐，到了一幢大楼，底下就是新的农贸市场。卖腊肉、干货的在靠外面的位置，里面的摊位卖新鲜菜蔬。头两天，我们已经在罗师傅的店里领略过了笋皮的美味，今天，我们就打算来看一看它是怎么剥出来的。

市场里剥笋皮的绝世高手是位老爷子，卖了几十年的菜，也剥了几十年的笋皮。剥笋皮的工具只是一把小刀，老爷子用七刀，就可以把一张笋皮完整地剥下来，然后把皮下层的筋丝一根根抽掉，扔进水盆里泡起来。一张笋皮200克左右，卖15块钱一斤，剥完皮的莴笋菜肉只要两三元一斤。老爷子说，现在只有几家老餐馆才来买笋皮，市场上做的人少，他一天也只剥个七八斤，太费神。莴笋皮通常是炒，也可以凉拌，拿盐水一泡，再加点佐料。罗师傅说，绝不能用开水汆，汆了水，味道就淡了，失去了清甜的口感。

逛完菜摊，就要去后面的肉档。今天罗师傅要买的是鸡肉。他经常光顾的那个摊主也有门好手艺。一只整鸡，他用了不到两分钟就使其骨肉分离，肉装进袋子里，剩下的骨架也有用。罗师傅做菜不用味精，每天就用鸡骨架熬一大锅高汤，炒菜时来一勺，当味精用。

去菜市场已经成了罗师傅每天的固定活动，对他来说更是休闲。他每天早上8点准时出门，店里要用的食材，都亲自采购，看好货，谈好价，付了钱，店家就给他把菜留下。他在10点左右回到店里，送货员会把他买好的菜聚拢到一起，送到餐厅。罗师傅感慨道，前几年每天去菜场能碰到不少熟人，现在就少了，他估计开了15年以上的老餐馆，可能就剩四五家。

吃素的厨师

罗师傅的外公是乡村厨师，以前安顺人家办宴席，不管是农村还是城里，大都是请厨师上家



菜场里刚剥出来的莴笋皮

去操办。这些厨师既要会几道上得了台面的筵席大菜，又要擅长民间常吃的家常小炒。到了日子，他们就单枪匹马，带着菜刀和炒菜勺上主家去。罗师傅八九岁开始就跟着外公跑，说帮忙也谈不上，年纪太小，主要是为了能捞上几口肉吃。

高中毕业后，罗顺成进了有名的虹山轴承厂，这家工厂是“三线建设”时期迁到安顺的，生产航空航天零部件。小罗做车工，干了不久，觉得没意思，想出去。1991 年，他跟厂里请了一年的病假，跑到贵阳商校上了厨师班，本来要学两年，但一考试，他的刀工不错，有基础，一年半就毕业了。回来后，他开了一家小粉面馆，但没多久，又回去上班。

杨海英和罗顺成是在轴承厂认识的，1992 年，两人结了婚。当时厂里效益不好，她也支持罗顺成出去单干。几年后，罗顺成干脆从厂里辞了职，开始四处打工。他先是去了杭州富阳，在富春江边，给一个贵州快餐店当厨师，干了三年。然后去深圳，在一间大酒楼里做厨师。后来，他还去过北京、广州、昆明、上海。他觉得一个厨师，必须要流动，要走出去，才能不断长进。

2002 年左右，罗师傅回到了安顺，那时轴承厂已经倒闭，杨海英下了岗。夫妻俩就开了一个小火锅店，叫“虾酱园”，做的是本地的虾酱火锅，40 多平方米，四五张桌子。第二年“非典”来了，人心惶惶，很多餐馆都在亏本经营，但他们的小店还是盈利的。杨海英回忆说，那时候他们的女儿上三四年级，还没吧台高，就坐在那里一边看台，一边学习，日子虽然难，一家人觉得挺幸福。

2006 年，他们关了虾酱园，到轿子山开了“晓乐餐馆”，做私房菜，也就是后来的“晓乐人家”。做家常菜，仍然是罗师傅的兴趣。此后几年，因为拆迁，他们把餐馆先是搬到虹山湖公园附近，2015 年又搬到了清水湾。杨海英对做菜不太懂，但这些年份，还有店里的大小事情，她比罗师傅记得更清楚。

挫折、坎坷也是有的。虾酱园成功后，他们和一个朋友合伙在旁边开了一个大的炒菜馆，对方出资金，罗师傅出技术，生意相当好，但做了一个月，合伙人就把他们挤出来了。“我们当时条件不好，手里也没资金。他是做大餐饮出身，人际关系比较广，又沾亲带故，大家不想把关系弄僵，就干脆退出来了。”杨海英从小在轴承厂里长大，是工厂子弟，也是个爽利人，“有句老话叫退一步海阔天空。我们就该退的时候退，该亏的时候就亏。”

还有一次不愉快的创业经历，发生在 2020 年。当时清水湾的房子被房东收了回去，夫妻俩就去了贵阳。一个搞房地产开发的投资人请他们过去，还是老样子，他们出资金，罗师傅出技术，合伙办一家餐厅。罗师傅的私心是，把生意做到贵阳，刚刚留学回来的女儿可以在那里找工作，一家人互相有个照应。可是去了之后才发现，投资人资金也紧张，当初拿的设计方案很漂亮，结果入驻了还是一团糟。餐厅开出来后，疫情又不断，虽然没亏钱，但投资人等不及，一个劲地想让罗师傅提高餐标，从最高 80 元提高到 150 元。罗师傅觉得自己做的是家常菜，这个价格不合理。对方又推着想让他做野味和海鲜。这就触到了他的底线。

罗师傅信佛，是俗家弟子，吃素吃了十几年。第一次认识他的人可能都觉得惊异——一个肉菜炒得这么好的厨师，怎么自己吃着素？罗师傅笑笑，说：“不吃肉，我对肉的味道反而更敏感，可以达到一上菜，我就晓得是什么肉，是哪个部位的肉。”罗师傅年轻的时候还去上海、广州的素食餐厅学习过，如今，他也能做一桌漂亮的素菜来。

不管是在家，还是在外面，罗师傅吃得都很清淡，最爱的是豆腐和白菜，他也不是完全沾不得荤，肉边菜他也接受，这样也就可以和不吃素的人同桌。因这一层缘故，罗师傅的餐厅里从不杀生，鸡鸭鱼都是在外面弄好了再送过去。所以，那位投资人催着他做野味和海鲜，算是犯了罗师傅的忌讳。

在贵阳待了半年，夫妻俩就回了安顺。一回来，就有很多朋友来问：“什么时候开新店，要上你家吃去。”2021 年 8 月，他们把晓乐人家又开了出来。回到安顺后，罗师傅也回到了自己熟悉的节奏，每天早上出门买菜，回来后进厨房加工，客人来了，陪他们喝酒聊天。杨海英说，做菜的人，一定要心情好，心情好了，做出来的菜也不会坏。

上图：段记破酥包的老板段老太在给顾客装包子

下图：段家四姐弟在包子铺做包子



段记破酥包：一家人，一家店

记者 · 张从志　摄影 · 于楚众

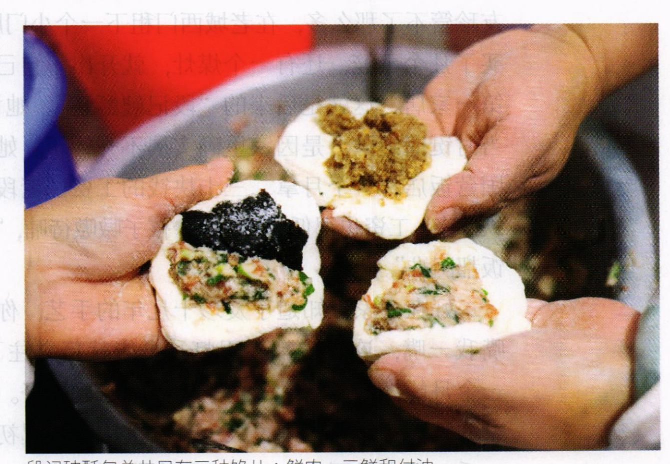
段老太卖了50多年破酥包，用一间包子铺拉扯大了四个儿女，等他们各谋生计，遇到难处了，又都回到这里，靠着一笼笼的破酥包，支撑起各自的小家。

段老太

在小城安顺，凡是去段家买过破酥包的，不管是大人还是小孩，都会把段老太的形象深深刻在脑海里。她总是坐在案台后头，腰上系一条花围裙，脸盘大大方方，发型是八九十年代流行的那种波浪头，头发一根根往后梳，看起来颇有气场。在她的店里，无论贵贱高低，刮风下雨，来了都得乖乖排队，一手交钱，一手给包子。段老太今年72岁了，脸上已爬满皱纹，从18岁开始，她的人生就是做包子、卖包子。

段老太开的包子铺叫“段记破酥包”，但她本人姓丁，全名叫丁友珍，姓段的是她丈夫，一个铁路工人，长年跟着工程队全国到处跑，别说做破酥包，连做饭都不利索，已经去世快20年了。现在，店里姓段的是他们的四个子女：大姐段红英、二姐段红惠、三弟段红江和四弟段红海。一家五口，齐齐整整，都挤在这个不足10平方米的小店里。店就是家，家就是店。段老太虽然年事已高，但每天一大早，还是风雨不动，得坐到案台后面才踏踏实实。

丁友珍1950年出生在安顺，一座历史悠久的黔中小城，离省会贵阳不足百公里，拥有著名的黄果树大瀑布，吃食也闻名，当地人常说一句话“贵阳的穿着，安顺的吃喝”。旧时安顺老城有一道城墙，从东至西，约二三里，墙内有钟鼓楼，以此为中心，东西南北各有一条街道延伸出去。丁家世世代代住在北街，就在城墙根下。



段记破酥包总共只有三种馅儿：鲜肉、三鲜和付油

丁友珍出社会早，17岁嫁人，18岁那年就招工进了一家国营饭店。她运气不错，分去白案，跟着一位面点师傅做包子。师傅看她力气足，肯下工夫，吃得了苦，于是把手艺倾囊相授。破酥包的手艺，她就是在那时学会的。

破酥包是安顺传统的小吃，很多人家都会做，但到底怎么传来的，问了一圈，已经难以考证。有的人认为是明朝时从江淮一带传来的，证据是当地历史上就有做油酥面、千层饼的传统。也有人认为就是从云南传过来的，现在公认的破酥包起源地即在云南，安顺过去处在云贵的驿道之上，常有云南商帮往来。这种解释也算说得通。不管怎样，破酥包进入安顺后，早已自成一派。

安顺破酥包的做法，说简单也简单，关键在于两点——发面和揉面，难的是掌握分寸与时机。安顺人是用老面来发酵，极易受季节和天气影响，发久了会酸，发不够则包子坨成一块。揉面也不仅是个力气活，要一边揉，一边打碱。碱打多了，蒸出来的包子发黄，碱打少了，没法中和发酵产生的酸味。丁友珍在国营饭店里学了一两年才算出师，此后还经过不断改良、调整。她后来做出

的破酥包鲜香可口，很受欢迎，慢慢积攒下名气。

计划经济的时代，物资匮乏，破酥包要一毛钱一个，还得交上二两粮票，对普通人家来说，是很珍贵的食物，平素不易吃到。1981年，改革开放刚开始，“投机倒把”的罪名还没去掉，丁友珍管不了那么多，在老城西门租下一个小门脸，买了几个蒸笼，还有一个煤灶，就开出了自己的第一家店。这就是后来的“段记破酥包”。她说，当时铤而走险，是因家里确实揭不开锅了。她在国营饭店，一个月拿二三十块钱的工资，老段在铁路上，工资也很低，家里四个孩子嗷嗷待哺，“吃饭都困难”。

好在大家都知道丁友珍十几年的手艺，你一嘴我一嘴，连广告都不用打，小店就算立住了，一个月能挣一两百元，全家不再担心饿肚子。段家的破酥包做得比别家大，一个重二两，起初卖一毛，后来是两毛、五毛，现在卖到两块五。总共只有三种馅儿：鲜肉、三鲜和付油。当初丁友珍在国营饭店时也只卖这三样。

先说说鲜肉馅。安顺破酥包用的肉有讲究，段老太告诫说，本地人嘴刁，不能像外面一样用五花肉，那就坏了事，得用梅肉。梅肉，据说是猪身上最好的一块肉，在肩胛骨下面，因为一头猪只有两枚，所以叫枚肉，后来误打误撞写成了梅肉。“那里的肉最好吃，肥瘦相间，不腻，但价格也贵，20多块一斤。”段家的包子铺现在每天能消耗50斤。安顺的三鲜馅也和外地的很不同，是用一勺鲜肉馅加一勺玫瑰豆沙馅而成，里面不放任何蔬菜或者菌菇。我一咬开，还以为是豆沙包，却又是咸口，差点错乱。

最值一说的还是“付油馅”，在别的地方我从未见过，似是安顺一带特有的创造。据当地人推测，“付油”，最早可能写作“富油”，但旧社会不识字者多，常被误作“付油”，后来将错就错，“付油”的写法就保留下来。

我在段家吃的第一个破酥包就是付油馅的，刚刚出炉，热气腾腾，用手一掰，一股浓郁鲜甜的香气即扑鼻而来。“付油”馅里放的到底是什么？光靠吃，还难以完全识别出来，白糖、芝麻、花生碎肯定是有的，但主角是一种半透明的、细丁状的东西，吃起来有些脆脆的口感。段家人揭晓谜底后，让人心里一怔——它就是肥猪肉。

付油馅的做法是把肥肉切成细丁，然后上锅慢炒，炒到刚刚出油即可，此时的肉丁吃起来就有脆脆的口感，也不算肥腻。和肉丁混合的配料里，还有一种当地人叫作“引子”（学名为酥麻籽）的东西，这东西在安顺的不少小吃里都有，香味独特。这些作料混到一起，经过高温，就产生了奇妙的化学反应，令人欲罢不能。不过，“付油包”虽好吃，但从现代营养学的观点看，简直是一个“热量炸弹”，吃一个管一上午。

四姐弟

除了段老太，段家两兄弟红江和红海是包子铺里最资深的两名员工。他们长相酷似，都生得一双浓眉大眼，胖圆脸，头顶有点秃，体态魁梧，说一口浓重的安顺话。老三红江是1973年出生，红海比他小两岁，都在十五六岁的年纪就到店里干活。如今，他们的手艺已不在母亲之下。

兄弟俩现在主要负责的是发面和揉面，这个环节最关键，也最吃力，以前都靠人力，得花半个小时，现在有机器代劳，省了很多工夫。但机器揉出来的面团还是半成品，他们在最靠里的案板上还得接着发力。两人配合，又是拉，又是揉，肥厚的大手拍打在面团上，面团又撞击着案板，不时发出低沉的响声。

买包子的人在门口排队，闲着无聊时，就看红江红海“表演”。等面团揉得差不多了，他们会将其摊成饼状，然后拿出一个盛满猪油的大铁罐，将奶白色的猪油敷到面饼上，用手一遍遍抹匀，再重复折叠几次，一层层擀匀，最后揪成一个个的小剂子。这个环节就是破酥包起酥的关键，因为那一层层猪油的存在，蒸出来的包子就层次分明，可以用手撕着吃，据说掉到地上就会整个破碎开来。

段红英今年54岁，是大姐，二姐红惠比她小两岁，她们原来在外头都有工作，到店里的时间比两个弟弟短。段红英以前在国营纺布厂上班，10年前，工厂改制，她下了岗，于是回了母亲的



今年 72 岁的段老太，从 18 岁开始就做起了破酥包

店里。段红惠之前也在外面打了好多年的工，不顺利，四五年前也回到店里。她们的任务是包包子，几秒一个，手速飞快，有时也帮着母亲收钱。

段记破酥包现在的门脸在北街茶城的一个拐角处，离正街还有一条小巷子，这是他们的第三处店址了。最早开在西门的那个老店，经营了近 20 年后，2000 年左右，因为拆迁而关停。那时候，红江和红海“心不定”，想试着做点别的，于是开起了出租车。因为黄果树瀑布的带动作用，安顺那些年外地游客增多，还修了机场，引来铁路，但出租车竞争也变得激烈。做了几年，不来钱。段老太就到北街茶城里租下一个铺面，重新把段记破酥包的招牌挂了出来，兄弟俩也回到店里重操旧业。接下来 20 多年，他们再没动过别的心思。

2007 年，北街出了新规划，要打造一个茶叶集散地，卖破酥包的段家在里面就显得不合时宜，只好迁到了如今的拐角处。但如段家人相信的那样，“酒香不怕巷子深”，没过多久，段记破酥包反倒成了茶城的一张名片。

段家的包子铺每天早上五六点开始忙活，他们要赶在 8 点之前出炉第一锅破酥包，到中午 12 点左右，就打烊了。这半天，多的时候，他们能

他们要赶在 8 点之前出炉第一锅破酥包，到中午 12 点左右，就打烊了。

卖出千把个包子。能得多少净利？不用店家算，安顺城里的老主顾手指一掰，也能估个八九不离十，总之，四姐弟各自家里的生计是不用愁的。段家以前也是从早卖到晚的，但四五年前，姐弟们觉得年龄大了，包子铺就开始只卖半天。好在小城的人睡懒觉的不多，不到 8 点，来买包子的人就开始排起了队，有抱着娃娃的，有年轻恋人，也有保安、环卫工、外卖骑手……

有个 70 多岁的老街坊，也住在北街，每天 10 点来钟准时到店里，先买两个肉包，然后去包子铺隔壁的空房里找把椅子坐下来，细嚼慢咽，吃完后，招呼段家姐妹，再打包两个，带回给家里的老伴。他说自己吃段家包子吃了三四十年，就认这个味道。这位老街坊操着一口字正腔圆的普通话，在老安顺人中颇为少见。等他拎着包子，慢悠悠地走出巷子，段家兄弟这才努努嘴，说老爷子以前是安顺京戏团的，“唱的是你们北京戏，

普通话能不标准吗？”

还有个老爷子住得远，吃破酥包得出了经验，特地跑来传授给段家姐弟。段家以前是告诉客人，吃不完的包子要放冰箱冷藏室，吃时拿出来蒸一下，不能放久了，最多两三天。但老爷子说，他买回去，吃不完的就放冷冻室，可以放上至少半个月，拿出来，洒点水，用微波炉一打，也跟蒸的一样，味道没打太大折扣，而且方便。

段老太还记着不少从外地慕名而来的客人。“上海的、北京的、贵阳的、遵义的都来过，贵阳的来得最多，有人记住我家的电话，提前预订，一次要几百个，我们头一天就得去多准备点材料，加紧给人做。前不久还有一个北京的游客，一口气买了30几个，说要带回北京去。”但段老太这辈子从来没出过远门。她说：“我要带着他们做生意，不能出去。”

“再干10年”

2020年初，新冠疫情在武汉暴发，全国各行各业都停摆，安顺茶城被人用铁皮封了起来，段家的包子铺也关了一个半月。段家人倒也没觉得是多大的事儿，包子铺的门脸如今已被段家买了下来，没租金压力，员工又都是自家人，门关上了，大不了就各自回家，歇上一阵。

段家姐弟现在分居在城内不同区域，随着年岁见长，他们的小家庭也变成了大家庭，孙辈们都开始成家立业。段老太跟着最小的儿子段红海一起生活，47岁的红海结婚晚，最大的女儿才上初三。大姐段红英说：“我这一代人没有文化，要让下一代人学文化。”四姐弟从没想过把哪个孩子拉回店里来接班，他们也不觉得这个生意得世世代代做下去。

“再干10年，帮儿女们都成了家，也快到法定退休年龄，我们就不干了。”大姐作为代表，说道。只有红海坐在墙角，呵呵一笑，回道：“我不行，我孩子还小，要再多干几年。”

十来年前，两个姐姐还没回包子铺，段家店里雇了工，多时有四五人。红江红海还带过徒弟，是安顺本地的小伙子，学了两年后自立门户，在城里开了一家店，但做出来的破酥包总是味道不对。段家兄弟起初还经常去帮着把关，想扶他一把，但日子久了也难兼顾。新开的店面没多久就转了出去，徒弟后来进了房地产公司做销售，赶上炒房热潮，如今说是当了销售部经理。从那以后，尽管还是有很多人想来拜师学艺，但段家再也没收过学徒。

即使已经做了几十年，老四红海说，他们现在也仍有失手的时候。“说句老实话，做破酥包没什么秘密，你站在这都看得到，但几个月可能都学不会。搞一个加盟店，一二十万投进去，结果做出来的东西味道不对，没人买，让人家亏钱，这不是害人吗？”红海说，“外面的包子铺现在很多都是用酵母，但我们还是用老面，靠的是经验，天暖天寒，气温变化，都要调整发面的时机。”他说的那团老面就放在一个塑料桶里面，用盖子盖上，挨着店里的煤炉灶。

段记破酥包的墙上除了营业执照和价目表，还挂了不少奖项，有“马蜂窝之选”“安顺老字号”“百家吃货店”“安顺传统美食奖”，等等。这些奖项有的是省里给的，有的是市里发的，共同点是——都是自己找来的。2018年，马蜂窝来给段家发牌子的时候，段家人面面相觑，“为什么做蜂窝煤的人要给一家包子铺发奖？”在网上有了人气后，也会带来一些烦恼。安顺城里不少人提到段记破酥包，都说段家有个规矩，“四个以下不卖”，本意是指段家的破酥包好吃，受欢迎，但段家姐弟听到这就来气。“这是谣言！”他们认为是有人嫉妒段家的生意，无中生有，故意在网上抹黑，才传到了很多人耳里。就算你打电话来，让我们留一个，我们都留，更别说四个了。”

段家的包子也坚持不做外卖。前两年，有外卖平台找上门来，想说服他们开通外卖服务。但段老太和儿女们想了想就拒绝了。一是外卖平台要抽成，他们觉得不合理；二是外卖的单子要得急，量也大，他们怕做不过来，而且要优先照顾来店里的老熟客，保证他们能买到。

穿越亚欧

旅行者总是在足够漫长的旅途尽头回到原点。



穿越亚欧
蒲实 著
生活·读书·新知三联书店
2022年11月

新与旧、历史与现实、
记者的观察与当地人的讲述，
复调叙述贯穿始终，
有别于寻常的旅行记事。



扫码购书
一起阅读不同寻常的
旅行记事

安顺“小吃过街调”

记者 · 张从志　摄影 · 于楚众

旧时的安顺城很小，几万人挤在一起，门对门，街临街，通商的、做官的、当兵打仗的，往来其中，交流十分活跃。安顺的小吃大多就是从老城这些街头巷弄里生长出来的。在如今的大十字（以前的钟鼓楼所在地）、文庙武庙还有儒林路、顾府街一带，有上百种小吃扎堆，只要你胃口好，从街头吃到巷尾，吃上三天，三天不重样。这就是安顺人所说的“小吃过街调”。

安顺小吃花巧，且精细，是近百年历史的产物。清末民国时，安顺的瘾君子多，因为常年吸食鸦片，胃口遭破坏，嘴就很刁，吃得不多但十分讲究。别处有的小吃，到了安顺人手中，也要做得更复杂。安顺历史上也经历了数次大规模移民，饮食有南北融合之特点，比如饺子包子馄饨，这些常见于北方餐桌的小吃，在安顺也是寻常之物。我们选取了5道小吃，记录如下：

油炸粑稀饭

油炸粑稀饭是去安顺一定要吃的一道小吃，多作早餐，很有地方特色，出了安顺就吃不到了。城里卖油炸粑稀饭的地方很多，都是又小又老的店，到底哪家好，本地人也难定夺。我们吃的那家，是罗师傅吃了二三十年的，在新大十字广场旁边。小城醒得早，我们9点到的时候，旁边的广场舞已经跳了几圈，吃早点的人也不多了。小店叫刘记，就两三平方米，专卖油炸粑稀饭。店主是位老爷子，估摸着70来岁，戴顶黑色鸭舌帽，穿一身黑色皮衣，胳膊上套了蓝色的袖套，看起来十分康健。

油炸粑其实就是油炸豆沙窝，用糯米面做的，里面包了豆沙，巴掌大小一个，扔进油锅里，炸至金黄酥脆捞出，把油沥干后，横竖切上几刀就可以了。所谓稀饭，就是米面羹或者米糊，是用大米磨面熬煮而成，用阔口大碗盛好后，撒上一层“引子”，然后从油锅里捞一小勺沸油浇上，滋啦一下，“引子”就溢出香味来。当地人称的“引子”，又叫酥麻籽，是一种紫红色的小圆粒，香味极浓，磨成粉末后加糖加盐调成佐料，在安顺很多小吃里都可以看见。

罗师傅要了三碗，一人一碗。油炸粑盖在稀饭上面，吃的时候夹一块，往米糊里一浸，软糯可口。这里吃稀饭只给筷子，没有勺子。油炸粑吃完后，我们就学罗师傅的姿势，用双手端着碗沿，把碗里剩下的米糊一大口一大口地灌进嘴里。

夺夺粉

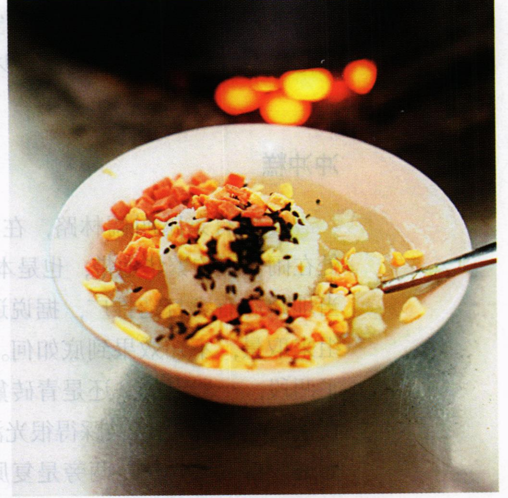
夺夺粉是一个你光听名字难以去想象的东西。所谓的“粉”，当地人也叫米豆腐，切成小方块状，放进一个砂锅里，端上来时滚烫滚烫，以前的吃法是每人给一个叉子，大家围在一起，用叉子“夺”着吃，所以叫“夺夺粉”。场面好玩、刺激。但可能是出于食品卫生的考虑，现在的夺夺粉都是一人一锅，形式上更像吃小火锅，很多顾客也嫌叉子麻烦，改用筷子吃，便少了几分趣味。锅底是可以自选的，酸辣的、麻辣的都有，里面除了粉，还可以加配菜，比如冻豆腐、魔芋、肉片、藕片、豆皮等，店家还会给一碟蘸水。

在安顺，龙老太家的夺夺粉名气最大，吃的人也多，没有疫情的时候，店里有不少慕名而来的外地游客。罗师傅带我们去的是另一家，说是她女儿以前读书回来经常要去的，在安顺老城一条小巷弄里，名字我都忘了，也是开了几十年的老店，现在已经由儿女们接手。来吃的年轻人还真多，围了好几桌。这家夺夺粉的特点是锅底里加了自制的腐乳，在砂锅里一煮，腐乳味加重，有人好这口，有些人则吃不惯。我们低估了这家夺夺粉的辣度，按平常标准点的，吃了没几口，都被辣得够呛，龇牙咧嘴，不得不去要了饮料。

夺夺粉



油炸粑稀饭



冲冲糕



安顺裹卷

夺夺粉是适合年轻人的小吃，够辣够丰富，价格也实惠，近些年已经开始走出安顺，把店开到了周边很多地方，在贵阳就有不少。

冲冲糕

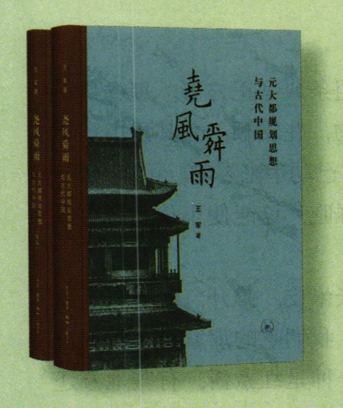
安顺有条路叫儒林路，在文庙和武庙中间，处在闹市里的繁华地带，也是本地小吃的聚集地。当地政府有意打造推广，据说还斥资请过电影剧组来取景，不知效果到底如何。现在的儒林路分了两段，一段老的，还是青砖黛瓦的老房子，青石板铺的路面，已经被踩得很光滑；另一段是新的，街道修得宽敞一些，两旁是复原的仿古建筑，进驻了不少老字号餐厅。新旧的分界是一道桥，在老街这边的桥头下，有一个卖冲冲糕的摊子，没有名字，只写着“安顺小十字百年老字号冲冲糕”。

那天下着绵绵细雨，我和摄影记者老于闲逛到这儿，身体已经冻得发冷，就凑到摊子跟前，想买一份尝尝。摊主不在，对面卖腊肉的老太太让我们等等，说他马上就回来。我们坐进雨棚里，在煤炉旁烤火，上面还烤了两个土豆，看样子是快熟了，香气诱人得很。一会儿，摊主回来了，是个中年男子，他说别客气，土豆可以自己剥了吃，说着便开始给我们做冲冲糕。

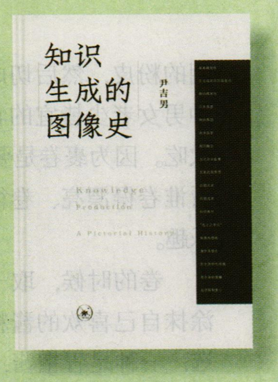
冲冲糕就是一种米糕，压成了饼状，在小木甑内蒸熟，但不是拿一块放嘴里直接吃。“冲冲糕”有意思的环节是“冲”。摊位上有把长嘴大锡壶，壶顶安了一个木甑，应该就是用来蒸冲冲糕

生活·读书·新知三联书店 2022年度十种好书

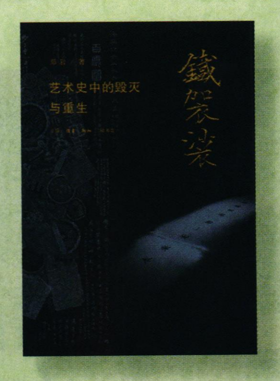
2117位读者网络投票，36位特约评委票选



尧风舜雨
元大都规划思想与古代中国
王军 著



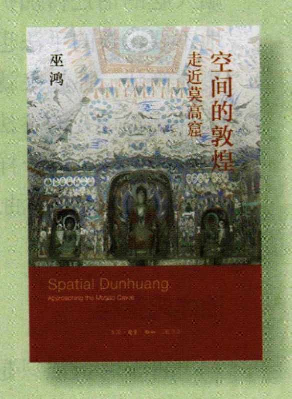
知识生成的图像史
尹吉男 著



铁袈裟
艺术史中的毁灭与重生
郑岩 著



法律简史
人类制度文明的深层逻辑
桑本谦 著



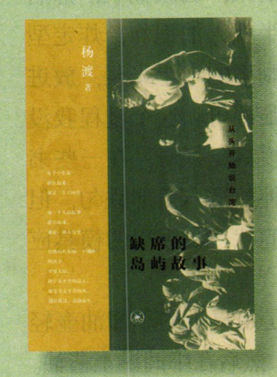
空间的敦煌
走近莫高窟
巫鸿 著



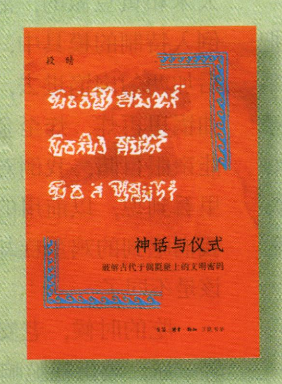
杜甫评传
陈贻焮 著



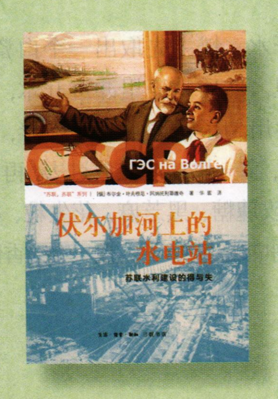
识别二维码选购



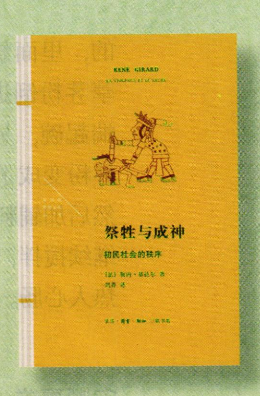
缺席的岛屿故事
从头开始说台湾
杨渡 著



神话与仪式
破解古代于阗氍毹上的文明密码
段晴 著

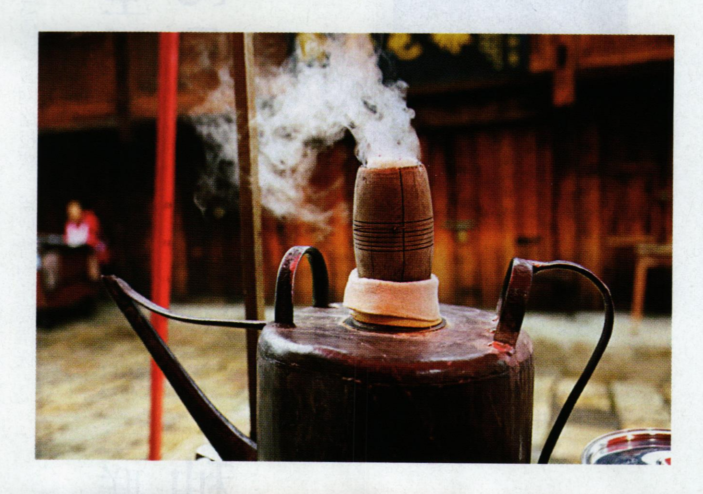


伏尔加河上的水电站
苏联水利建设的得与失
[俄] 布尔金·叶夫根尼·阿纳托利耶维奇 著
华盾 译



祭牲与成神
初民社会的秩序
[法]勒内·基拉尔 著
周莽 译







上图：用来做冲冲糕的长嘴大锡壶

下图：油炸鸡蛋糕

的，里面烧着开水。摊主先取出一个白瓷碗，把荸荠粉倒进碗里，然后从壶里冲进开水，一只手端起碗，另一手用勺子快速在碗里搅拌，等到荸荠粉变成了胶状，拿一块冲冲糕放进去，再冲开水，然后加辅料，有玫瑰糖、黑芝麻、花生粒、核桃碎，继续搅拌，一碗冲冲糕就好了。挖一勺，香甜软糯，热人心肠。

安顺裹卷

裹卷，跟春卷很像，似乎中国每个地方都有自己的"春卷"，形式类似，内容各有差别。安顺的裹卷用的是极薄的米皮，滑溜滑溜的，晶莹剔透，其制作过程就是把米浆浇在平底锅上，摊成半透明的粉皮，然后切成粗条或者正方形。裹卷是一种男女老少皆宜的食物，在安顺，尤其是小孩喜欢吃。因为裹卷是要自己动手来卷的，可以比赛，看谁卷得漂亮、卷得好吃，这能使小孩获得更多乐趣。

卷的时候，取一张米皮，摊开，先要在上面涂抹自己喜欢的酱料。我们吃的那家店有两种可选，一种是青椒酱，一种是红椒酱，有些地方还有油豆豉、肉末豆腐干和香菇肉末等味道。酱可以抹多抹少，皆依各人所好，抹好后，再铺上配菜，一般是绿豆芽、酸菜丝、海带丝、炸黄豆等，安顺人吃的话还得加折耳根，但老于吃不惯，就特地不要。卷的手法也有不同，有人图方便，直接裹成筒状，抓起来就吃。服务员则给我们演示了一种比较讲究的卷法：先叠两角，再裹，小心翼翼的，像包礼品一样。安顺裹卷都是凉食，夏季尤佳，可以蘸点酱油，吃起来清清爽爽。

油炸鸡蛋糕

油炸鸡蛋糕只是看起来像蛋糕，其实不是，也没听人说里面要放鸡蛋。它起源于安顺、镇宁（镇宁是安顺市管辖的布依族苗族自治县）一带，据说受到了一些北方饮食的影响。鸡蛋糕的皮是用大米和黄豆做的，泡胀后磨浆，调成糊状，然后倒入特制的模具中，倒一半就入油锅炸，炸定型后加两勺肉馅进去，再倒剩下的一半米浆，放进油锅里再炸，炸至金黄酥脆即可。这个过程我没能亲眼目睹，我倒对那个模具挺好奇，在一些书里看到说，以前用的是一种长柄六角形铁勺，但我们吃到的鸡蛋糕却是圆筒状，如今用的模具应该是不同了。

吃的时候，老安顺人是用桌上的小酱油壶轻轻一压，鸡蛋糕脆响而破，然后在中间淋上酱油。现在的餐厅里也找不到酱油壶，只能用勺子或筷子戳开，有的店里是端来时就已经帮客人弄开了。鸡蛋糕得趁热吃，口感是外脆里嫩，肉馅里还能加一小勺油辣椒或折耳根调制的蘸水，吃起来又是一个味道。


Maserati
Grecale